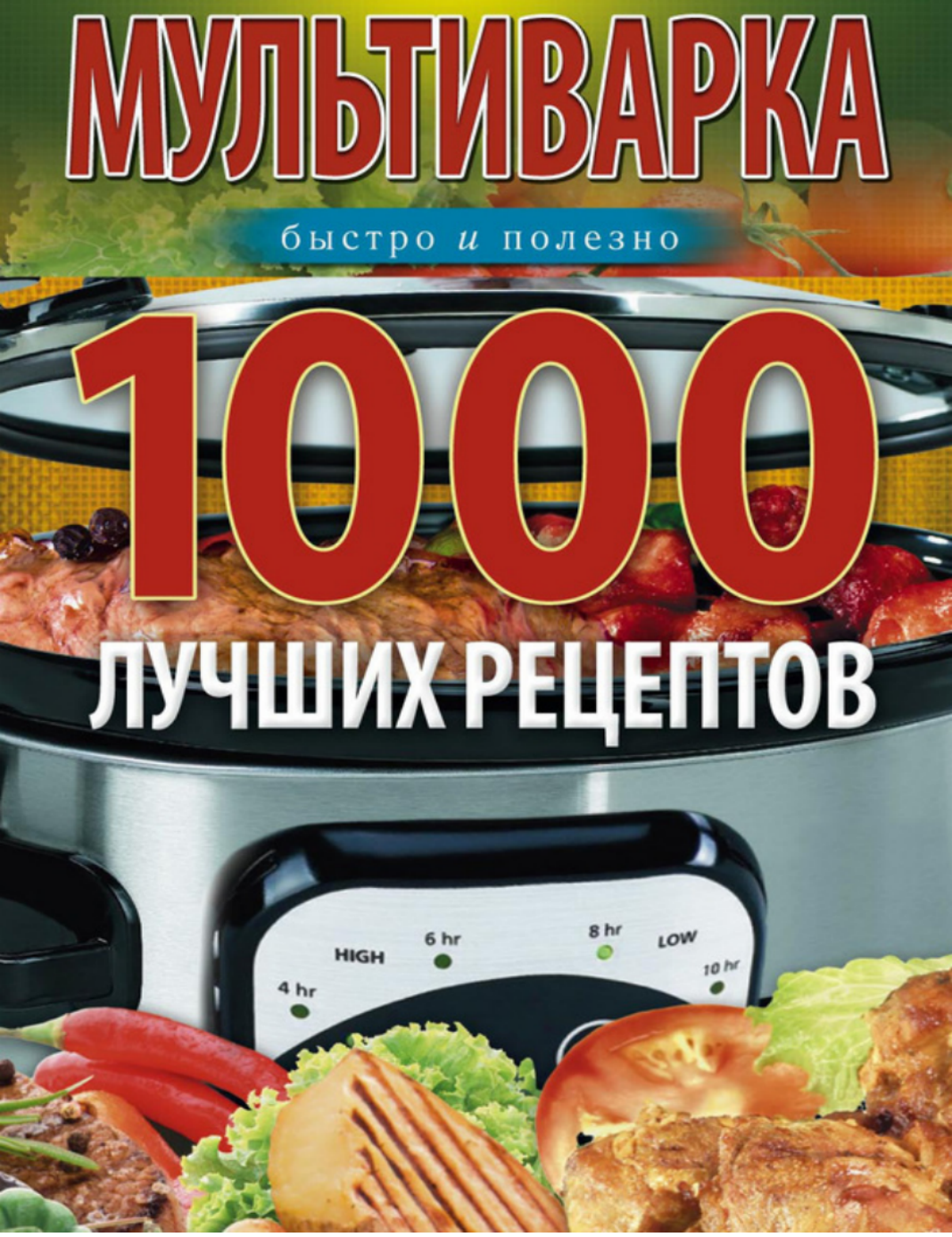
МУЛЬТИВАРКА

быстро *и* полезно

1000 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Мультиварки появились на наших кухнях не так давно, но все счастливые обладатели этой чудо-техники поняли, насколько они удобны. «Умная машина» высвобождает время для хозяйки и готовит вкусные и полезные блюда, а вы тем временем можете заняться чем-то приятным и интересным.

Мультиварка может варить, жарить, печь, тушить и готовить на пару. В ней можно делать «блюда-дуэты», когда в кастрюле что-либо варится или тушится, а в это время на решетке для варки на пару томится другое блюдо. Вещь, несомненно, очень нужная, но! Перед каждым, купившим это устройство, встает вопрос, как адаптировать знакомые и любимые рецепты к новому методу готовки. Вот тут-то и пригодится наша книга. Мы предлагаем вашему вниманию огромное количество рецептов предельно простых, вкусных, а главное здоровых блюд. Приятного аппетита!

- Мультиварка
  - ○
  - ○ Предисловие
  - ○ Закуски
    - ■
    - ■ Паштет для бутербродов
    - ■ Куриный паштет
    - ■ Печеночный паштет
    - ■ Винегрет
    - ■ Паштет из куриной печени
    - ■ Закуска из цветной капусты и яиц
  - ○ Первые блюда
    - ■
    - ■ Заправочный бульон
    - ■ Овощной отвар
    - ■ Бульон с вермишелью
    - ■ Суп из говядины
    - ■ Суп из говяжьей печени
    - ■ Суп с брюссельской капустой
    - ■ Суп с цветной капустой
    - ■ Суп-пюре из курицы
    - ■ Крепкий куриный суп
    - ■ Рыбный бульон с фрикадельками
    - ■ Рыбный суп с рисом и овощами
    - ■ Суп из рыбных консервов

- Щи свежие
- Ленивые щи
- Зеленые щи
- Вегетарианские щи
- Борщ
- Вегетарианский борщ
- Вегетарианский борщ с горохом
- Борщ с курицей
- Борщ летний
- Постный борщ с черносливом
- Борщ с фрикадельками
- Солянка
- Харчо
- Рассольник
- Овощной суп с тефтелями
- Суп-пюре овощной с манкой
- Суп-пюре овощной молочный
- Легкий рисовый суп
- Суп с рисом и щавелем
- Суп-пюре овощной
- Суп-пюре молочный из картофеля
- Суп-пюре из картофеля
- Морковный суп-пюре
- Суп-пюре из цветной капусты
- Крем-суп из перловой крупы
- Суп с заварными клецками
- Постный гороховый суп
- Гречневый суп с тефтелями
- Суп-пюре из чечевицы
- Суп из томатов с овощами
- Суп весенний
- Легкий суп со шпинатом
- Легкий овощной суп
- Суп-пюре из тыквы
- Сырный суп с манной крупой
- Яблочно-рисовый суп
- Суп-пюре молочный сладкий
- Молочный суп с вермишелью
- Морковно-яблочный суп

○ Мясные блюда

-
- Мясное пюре
- Мясное пюре с морковкой
- Мясное пюре с белым соусом

- Мясная подлива
- Котлеты
- Тефтели с капустой
- Фрикадельки для супа
- Фрикадельки под соусом
- Крокеты с овощным гарниром
- Зразы с рисовой начинкой
- Зразы с сыром
- Тушеное мясо с овощами
- Тушеное мясо с грибами и овощами
- Отбивные
- Мясной рулет фаршированный
- Мясные рулетики с сыром
- Запеканка с мясом и картофелем
- Запеканка с мясом и вермишелью
- Капустник
- Бефстроганов в соусе
- Гуляш в белом соусе
- Запеканка из вареного мяса с капустой
- Рагу из мяса с овощами
- Фаршированные перцы
- Свиная рулька с квашеной капустой
- Плов
- Плов с фаршем
- Плов из перловки
- Азу
- Крокеты из телятины
- Голубцы
- Ленивые голубцы
- Сало
- Диетические котлеты
- Суфле из котлетного фарша
- Лазанья
- Буженина
- Зельц
- Холодец
- Тушеная печень
- Жареная печень
- Печеночный пирог
- Запеканка из телячьей печени
- Печень с овощами
- Овощное пюре с печенкой
- Пюре из печени
- Пюре из печени с луком

- Печень с гречкой
- Печень с картошкой
- Печень с макаронами или рисом
- Курица с рисом
- Курица в кокосе
- Курица по-английски
- Запеканка из курицы
- Куриные котлеты
- Курино-овощные котлеты
- Куриные фрикадельки
- Куриные рулетики с овощами

○ Рыбные блюда

-
- Рыбные фрикадельки
- Рыбные котлеты
- Рыбно-картофельные котлеты из отварного картофеля
- Рыбно-картофельные котлеты из сырого картофеля
- Рыбный пудинг
- Рыбные биточки
- Рыбные биточки с шампиньонами
- Запеченная рыба
- Рыба со шпинатом
- Рыба с картофелем
- Рыбные тефтели
- Рыба на овощах
- Скумбрия с овощами
- Рыбный паштет
- Рыба на пару и гарнир из риса
- Запеканка из рыбы
- Рыбные рулетики
- Рыбный омлет
- Пирожки по-шведски
- Жареная рыба
- Ленивые рыбные голубцы
- Рыбные голубцы из пекинской капусты
- Домашние шпроты
- Рыбно-картофельная запеканка

○ Блюда из овощей и гарниры

-
- Картофельное пюре
- Жареный картофель
- Картофель запеченный

- Картофель вареный
- Тушеный картофель с грибами
- Картофель с рыбными консервами
- Фаршированный картофель
- Картофельная запеканка с мясом
- Запеканка из картофельного пюре
- Пюре из разных овощей
- Картофельно-морковное пюре
- Картофельное пюре с курицей
- Драники
- Котлеты из картофеля
- Картофельные котлеты с начинкой
- Тушеный картофель с капустой
- Запеченный картофель-пицца
- Картофельный пирог с мясом
- Овощные котлеты
- Овощное рагу
- Рис с овощами
- Фаршированные помидоры
- Фаршированные перцы
- Икра из баклажанов
- Закуска из жареных баклажанов
- Мусака диетическая
- Запеканка из баклажанов с помидорами и сыром
- Морковная запеканка
- Морковно-яблочная запеканка
- Морковно-творожная запеканка
- Морковно-картофельная запеканка
- Котлеты из моркови
- Морковные оладьи
- Тыквенное пюре
- Тыква с яблоками и изюмом
- Цветная капуста в кляре
- Пудинг из цветной капусты
- Пюре из цветной капусты и картофеля
- Омлет из цветной капусты
- Пудинг из цветной капусты с белым соусом
- Запеканка из цветной капусты
- Запеканка из цветной капусты под соусом
- Капустная солянка
- Тушеная капуста
- Капуста с грибами
- Капустный шницель
- Капустные котлеты

- Капустная запеканка
- Тушеная квашеная капуста с копченостями
- Постные голубцы
- Мясо-капустные тефтели
- Капустный пирог
- Гороховая каша
- Нут с мясом
- Горохово-кабачковые котлеты
- Тушеная чечевица
- Чечевица с жареным луком
- Чечевица с курицей
- Кабачки, фаршированные рисом и яйцом
- Кабачки, фаршированные мясом и рисом
- Кабачковое пюре
- Кабачки запеченные
- Кабачки с помидорами
- Суфле из кабачков
- Кабачок под майонезом
- Оладьи из кабачков
- Дрожжевые оладьи из кабачков
- Кабачковая икра
- Шпинат с креветками и рисом
- Овощное рагу
- Тушеная фасоль
- Рагу из фасоли и овощей
- Фасоль с мясом
- Фасоль с овощами
- Запеканка из стручковой фасоли
- Свекольные котлеты с фаршем
- Аджика
- Домашняя лапша
- Макароны с яйцом
- Макароны с томатным соусом
- Макароны с сырным соусом
- Макароны по-флотски
- Томатный соус для макарон
- Классический томатный соус
- Сырный соус
- Грибной соус
- Мясной соус Болоньезе
- Вермишелевая запеканка
- Запеканка из макарон с кабачками
- Сладкие макароны
- Сладкая запеканка из макарон

- Пельмени в мультиварке
- Ленивые пельмени с овощами

- Блюда из яиц, творога и сыра
  -
  - Вареные яйца
  - Яичница
  - Омлет
  - Омлет с печенью
  - Омлет с помидорами и фасолью
  - Сладкая яичница
  - Суфле из яиц
  - Яйцо в картофельном пюре
  - Домашний творог
  - Котлеты из творога
  - Творожные биточки
  - Творожно-манный пирог
  - Сырники
  - Сырники с картофелем
  - Сырники с изюмом
  - Сырники с морковью
  - Сырники по-киевски
  - Оладьи из творога
  - Ленивые вареники
  - Гренки творожные
  - Запеканка из вермишели с творогом
  - Творожно-морковная запеканка
  - Запеканка с творогом и яблоками
  - Запеканка из тыквы с творогом
  - Блинчики с творогом
  - Пальчики творожно-картофельные
  - Сдобный творожный пирог
  - Запеканка творожно-шоколадная
  - Батончики творожные
  - Творожник с вишней
  - Котлеты из творога и риса
  - Ватрушки
  - Гренки
  - Запеченный сыр
  - Сырные шницели
  - Сырно-капустные шницели
  - Сырное горячее печенье
- Каши и блюда из круп
  -
  - Манные гренки

- Манная каша
- Манная каша с курагой
- Шоколадно-манная каша
- Запеканка из манки с капустой
- Запеканка из манки с тыквой
- Дрожжевые оладьи из манной крупы
- Пудинг из манки
- Манная запеканка с вишней
- Рассыпчатый рис
- Рисовая каша
- Рисовая каша с изюмом
- Рисовый пудинг
- Рисовые шишки
- Рис с черносливом
- Рисовая запеканка
- Постный плов
- Гречневая каша
- Биточки из гречневой крупы с грибным соусом
- Запеканка из гречки с овощами
- Гречка по-монастырски
- Гречка с курицей
- Гречка с мясом и грибами
- Запеканка гречневая с фруктами
- Пшенная каша
- Пшенная каша с тыквой
- Пшенно-рисовая каша с тыквой
- Пшенные котлеты
- Пшенная каша сладкая
- Пшенная каша с добавками
- Каша «Дружба»
- Запеканка из тыквы с крупами
- Кулеш
- Кулеш астраханский
- Овсянка на воде
- Овсянка молочная
- Овсяная каша с сухофруктами
- Овсянка с добавками
- «Геркулес» с сухофруктами
- Запеканка из овсянки с творогом
- Котлеты из «геркулеса»
- Котлеты овсяные
- Овсяные оладьи с яблоком
- Сладкие овсяные оладьи на пару
- Перловая каша

- Ячневая каша
- Кукурузная каша
- Кукурузная каша с сухофруктами
- Кукурузная запеканка
- Кукурузная запеканка с овощами
- Отварные початки кукурузы

○ Выпечка и десерты

-
- Пирог с рисом и яйцом
- Пышки
- Молочная булка
- Булки с творогом
- Пудинг из булки
- Запеканка из булки
- Блинчики пресные
- Блины дрожжевые
- Блины-скородумки
- Кружевные блины
- Гречневые блины
- Овсяные блины
- Пшенные блины
- Десертные блины с начинкой
- Оладьи
- Морковные оладьи
- Яблочные оладьи
- Ватрушки с брусникой
- Белый хлеб
- Ржаной хлеб
- Тесто для пирожков
- Пирожки из творожного теста
- Пирожки на кефире
- Сладкие пирожки
- Конвертики с творожной начинкой
- Пирог с вишней
- Пирог с маслом и сахаром
- Пирог с яблоками
- Пирог с повидлом
- Тертый пирог
- Пирог с творожной начинкой
- Пирог с вареньем
- Пирог с малиновым вареньем
- Пирог с вишней
- Клубничный пирог
- Персиковый пирог

- Пирог с курагой
- Шоколадный пирог
- Кофейный пирог
- Бисквит
- Шоколадный бисквит
- Шоколадный бисквит на кипятке
- Бисквит-рулет
- Сметанник
- Лимонное печенье
- Сдобное печенье
- Ореховое печенье
- Медовое печенье
- Печенье из овсяной муки
- Шоколадное печенье
- Свекольное печенье
- Песочные пирожные
- Песочное печенье
- Шарлотка
- Шоколадная шарлотка
- Шарлотка на булке
- Яблоки в творожном тесте
- Яблочный пудинг
- Шоколадный пудинг
- Бисквитный пудинг
- Лимонный пудинг
- Кексы лимонные
- Пряники-батоны
- Мятные пряники
- Медовый пряник
- Изюмные пряники
- Коврижка
- Сахарные коржики
- Коржики с маком
- Пирожные «Грибы»
- Пирожное «Корзиночка»
- Домашние трюфели
- Безе
- Снежки из яблок
- Снежки с молочным кремом
- Творожное печенье
- Овсяное печенье
- Сладкая запеканка из овсяных хлопьев
- Шоколадная паста
- Яблочно-морковные котлетки

- Печеные яблоки
- Яблочно-манный мусс
- Яблочный мусс с желатином
- Бананово-шоколадный мусс
- Шоколадный мусс
- Мусс из манки и малины
- Абрикосовый десерт
- Желе из абрикосов
- Заварной крем
- Шоколадный крем
- Лимонный крем
- Сгущенное молоко
- Лимонные жевательные конфеты
- Помадка с орехами
- Десерт из чернослива
- Глазированный изюм
- Шоколадные трюфели
- Постный апельсиновый пирог
- Джем из кабачков и цитрусовых
- Яблочное повидло с апельсинами
- Вишневое варенье
- Клубничное варенье
- Абрикосовое варенье
- Малиновое варенье
- Варенье из дыни и лимонов

○ Напитки

-
- Какао
- Йогурт
- Топленое молоко и ряженка
- Взвар из сушеных яблок
- Кисель из разных ягод
- Клюквенный кисель
- Кисель из моркови
- Кисель из тыквы
- Молочный кисель
- Молочно-фруктовый кисель
- Кисель из молока и кураги
- Кисель из лимона
- Кисель из вишни
- Кисель из яблок
- Кисель из ревеня
- Компот из разных ягод
- Компот из вишни и сливы

- Компот из сухофруктов
- Компот из яблок и мандаринов
- Компот из шиповника и яблок
- Компот из яблок (заготовка на зиму)
- Компот из кураги
- Клюквенный морс
- Напиток морковно-апельсиновый
- Напиток из чернослива
- Напиток из моркови со специями
- Вода яблочная
- Напиток из шиповника
- Лимонад
- Банановый коктейль
- Абрикосовый коктейль

Мультиварка
1000 лучших рецептов
Быстро и полезно
Сост. И. С. Вечерская

Оформление художника Е. Ю. Шурлаповой

© ЗАО «Издательство Центрполиграф», 2014

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

© *Электронная версия книги подготовлена компанией ЛитРес (*www.litres.ru)

Предисловие

Мультиварки появились на наших кухнях не так давно, но уже многие хозяйки поняли, насколько они удобны. Мультиварка высвобождает время для женщины и готовит вкусные и полезные блюда. Однако перед женщиной, купившей это устройство, встает вопрос, как адаптировать знакомые и любимые рецепты к новому методу готовки.

Надо сказать, что мультиварка может варить, жарить, печь, тушить и готовить на пару. Каждая программа контролируется встроенным микрокомпьютером и позволяет добиться идеальных результатов в приготовлении пищи. Самые простые мультиварки имеют 6 режимов, сложные – до 12. Но и в простой можно приготовить почти все: от супа до варенья.

В мультиварке имеется кастрюля с антипригарным покрытием, поэтому жарить или запекать в ней можно с минимумом жиров, а программа томления или подогрева позволяет сохранить витамины и другие полезные вещества в продуктах по максимуму.

Кроме того, в мультиварке можно готовить так называемые «блюда-дуэты», когда в кастрюле что-либо варится или тушится, а в это время на решетке для варки на пару готовится другое блюдо. При этом готовить можно с открытой или закрытой крышкой, программы при необходимости можно останавливать вручную, никакого вреда мультиварке это не принесет.

Мыть мультиварку очень просто, у нее хорошо отмывающиеся поверхности. Также она имеет сборник конденсата, предназначенный для того, чтобы капли воды с внутренней поверхности крышки не стекали на стол при открывании. Когда сборник наполняется, воду из него легко можно вылить. Время от времени нужно споласкивать паровой клапан, который также очень легко снимается и устанавливается обратно.

Все мультиварки имеют сенсорное управление и две группы программ – полностью автоматические и автоматические управляемые, когда нужно нажатием кнопки выставить ту или иную программу и установить время готовки. По окончании программы прозвучит звуковой сигнал.

Режим «Гречка» или «Крупа» используется для приготовления гарниров из различных круп: пшена, риса, перловки, гречки. Это могут быть и каши, и гарниры. В этом режиме жидкость впитывается в крупу. Когда вся жидкость впитается, программа автоматически переходит на подогрев. На этом же режиме прекрасно готовятся предварительно замоченные фасоль и горох.

Режим «Плов» имеет такой же принцип работы, как и «Гречка», но в последние 10 минут в нем включается интенсивное поджаривание, чтобы выпарить всю жидкость из плова. Снизу у него получается румяная корочка. Также в этом режиме можно готовить макароны по-флотски, печеный картофель и др. А еще здесь получается отличное жаркое.

Режим «Каша» или «Молочная каша» позволяет варить каши с всевозможными добавками – молоком, фруктами, орехами и пр. При этом каша не пригорит ни за что. Единственное, что бывает – если налито слишком много молока, оно может убежать через паровой клапан.

В полуавтоматических программах «Выпечка», «Тушение» и «Варка на пару» хозяйка сама может установить время приготовления, а также контролировать процесс приготовления. В автоматических режимах крышку мультиварки открывать не рекомендуется, а в остальных это не составляет никакой проблемы.

Режим «Тушение» предполагает не выкипание, а длительное томление при не слишком высокой температуре. В этом режиме можно тушить крупные куски мяса, так что они будут таять во рту, а также готовить топленое молоко. Режим «Тушение» может использоваться для варки супов, бульонов (включая холодец), приготовления овощных ассорти, маринованных грибов. Принцип работы мультиварки в этом режиме основан на томлении продуктов при невысокой температуре (+100–105 °С). Режим «Тушение» используется и для разогрева приготовленных ранее продуктов.

Суп в мультиварке можно сварить абсолютно любой на программах «Варка» или «Суп». Даже и «Тушение» подойдет, ведь в этой программе жидкость тоже не выкипает. Особенно вкусными получаются щи и вообще любые блюда с капустой, особенно если они достаточно долго простояли на подогреве.

Используя режим «Выпечка», можно печь кексы, пироги, запеканки, бисквиты, а также жарить картофель, курицу, котлеты. Выпечка осуществляется при температуре +180 °С. Время по умолчанию на этом режиме – 40 минут.

Режим «Варка на пару» очень удобен для приготовления диетических блюд: рыба на пару, овощи на пару, также в корзинке можно варить любые овощи и яйца. Можно и разогревать пищу в этой же корзинке. Он идеален для детских блюд.

У разных моделей мультиварок функции могут называться по-разному (где-то, например, «Варка на пару», а где-то «Пароварка»), кроме того, могут быть дополнительные функции

вроде «Бобовые» или «Мультиповар», в которой все параметры приготовления блюда можно выставлять вручную. К каждой мультиварке прилагается сборник рецептов, адаптированный именно под ее модель, с «правильными» названиями функций. В общем же сборнике рецептов невозможно учесть все эти нюансы, поэтому используются самые общие режимы, которые есть практически в любой мультиварке.

Хоть мультиварка и проста в использовании, но все же кое-какие вещи про нее лучше знать заранее. Например, чаша мультиварки может иметь либо тефлоновое антипригарное, либо керамическое покрытие. Оба эти покрытия могут повредиться от резких перепадов температуры. Поэтому если нужно помыть мультиварку сразу после приготовления продуктов (чтобы тут же начать готовить другое блюдо), нельзя наливать в нее холодную воду. Либо нужно дать мультиварке остыть, либо мыть теплой (или очень теплой). Если же на дне образовалась корочка или что-то пристало, нельзя скрести и оттирать, нужно залить чашу теплой водой, и минут через двадцать можно отмыть тряпочкой.

Пригорать может выпечка, и чтобы этого избежать, можно стелить на дно мультиварки промасленную бумагу или класть силиконовый коврик. Также в каждом рецепте написано «смазать дно мультиварки маслом», при этом мазать лучше не только дно, но и бока кастрюли на высоту выпечки.

При этом иногда хочется, например, поджарить картофель, чтобы с хрустящей корочкой. Такую картошку можно сделать в режиме «Выпечка» при открытой крышке с добавлением растительного масла, но при этом картофель нужно регулярно помешивать силиконовой лопаткой.

Часто бывает, что при варке убегает молочная каша. Против этой неприятности есть несколько способов. Во-первых, можно смазать сливочным маслом внутреннюю сторону кастрюли по кругу на несколько сантиметров ниже края и еще положить на крупу кусочек сливочного масла. Во-вторых, не нужно брать очень жирное молоко, достаточно 2,5 %. Можно также в молоко добавить воду, чтобы его вспенивающая способность еще уменьшилась.

Бывает так, что в мультиварку, которая находится в рабочем состоянии, попадает вода. Это достаточно опасно, так как она – электрический прибор. В этом случае нужно немедленно выключить ее из розетки, не прикасаясь ни к мультиварке, ни к мокрой поверхности, на котором она стоит. Можно даже полностью обесточить кухню, а потом выключить прибор. Потом мультиварку надо просушить. Из нее, обесточенной, нужно выложить продукты (если там уже что-то готовится), вытереть ее,

а потом еще перевернуть и потрясти, чтобы вода по возможности вытекла. Потом мультиварку надо поставить в теплое место, чтобы она просохла. Летом можно поставить на солнце, а зимой – к батарее. Во время сушки мультиварку нужно время от времени трясти чтобы вода внутри растекалась тонким слоем и быстрее испарялась.

Закуски

Паштет для бутербродов

Ингредиенты

300 г мяса,
1 большая луковица,
соль.

Приготовление

Мясо вымыть, очистить. Можно положить куском, залить водой вровень с мясом и поставить режим «Варка» или «Тушение» на 1 час. Второй вариант: мясо на пару. Мясо нарезать на куски, чтобы быстрее приготовилось, положить на решетку, в чашу мультиварки налить воду по инструкции и поставить режим «Варка на пару» от 40 минут до 1 часа в зависимости от качества мяса (молодое или старое). Готовое мясо вынуть, в мультиварке обжарить лук на масле в режиме «Жарка» 5 минут. Жарить при открытой крышке, помешивая. Готовое мясо и лук пропустить через мясорубку или взбить блендером, посолить.

Куриный паштет

Ингредиенты

300 г куриного филе,
2 яйца,
50 г сливочного масла,
соль.

Приготовление

Куриное мясо приготовить так же, как описано выше, сварить яйца в режиме «Варка на пару» 15 минут (вкрутую). Мясо и яйца взбить блендером или пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло, соль и перемешать.

Печеночный паштет

Ингредиенты

300 г любой печенки,
1 луковица,
1 морковка,
1 яйцо,
50 г сливочного масла,
соль.

Приготовление

Печенку промыть, нарезать на кусочки, очистить от жил. Морковь очистить и разрезать на несколько кусков. Готовить продукты лучше на пару. Для этого сложить печень и куски моркови на решетку, на решетку же положить хорошо вымытое яйцо, в мультиварку налить воду по инструкции, поставить режим «Варка на пару» на 20 минут. Далее все вынуть, а в мультиварке обжарить на масле нарезанный лук в режиме «Жарка» или «Выпечка» 5 минут. Жарить при открытой крышке, помешивая. Готовую печень, морковь, лук и очищенное яйцо прокрутить в мясорубке или взбить блендером в однородную массу, добавить сливочное масло, посолить и хорошо размешать.

Винегрет

Ингредиенты

2 картофелины, 1 луковица,
1 морковка,
2 соленых огурца,
1 свекла,
2 ст. л. квашеной капусты,
растительное масло,
соль.

Приготовление

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обдать кипятком. Картофель, морковь, свеклу вымыть; если они большие, разрезать на 2 или 4 части, положить на решетку для варки на пару. В чашу мультиварки налить воду, сколько указано в инструкции, поставить режим «Варка на пару» на 30 минут.

Готовые овощи вынуть, очистить, нарезать кубиками. Также нарезать соленые огурцы. Капусту слегка промыть, откинуть на дуршлаг. Все смешать, посолить, заправить растительным маслом.

Готовый винегрет перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Паштет из куриной печени

Ингредиенты

250 г куриной печени,
1 морковка,
1 луковица,
50 г сливочного масла,
50 г сыра,
соль и специи по вкусу.

Приготовление

Морковь и лук очистить и нарезать крупными кусочками. Печень промыть, очистить от протоков, можно порезать на 2–3 части. В мультиварку положить масло, включить программу «Выпечка» на 40 минут, положить печень, лук и морковь и обжаривать под закрытой крышкой, иногда помешивая. Ближе к концу обжарки массу посолить и добавить специи по вкусу.

Готовую поджарку выложить в миску, дать остыть и миксером или блендером размолоть в пюре. Если масса получилась очень густая, то можно добавить немного сливок или молока. Однако паштет не должен быть жидким.

На доску положить пищевую пленку или фольгу, на нее выложить паштетную массу, разравнивая ее плоскостью ножа. Сыр натереть на мелкой терке и посыпать им паштет. Потом аккуратно свернуть рулет и прямо в пленке или фольге положить в холодильник, чтобы он схватился.

Закуска из цветной капусты и яиц

Ингредиенты

500 г цветной капусты,
4 яйца,
1 пучок зеленого лука,
100 г майонеза,
соль по вкусу.

Приготовление

Цветную капусту промыть, разобрать на соцветия. Яйца хорошо вымыть. Сложить капусту и яйца на решетку, в чашу мультиварки налить воду по инструкции, выставить режим «Варка на пару» на 15–20 минут.

Готовые яйца охладить. Очистить, натереть на крупной терке. Зеленый лук вымыть и нарубить. Капусту перемешать с яйцами и луком, посолить.

Первые блюда

Заправочный бульон

Ингредиенты

300 г мяса,
1 морковка,
1 корень петрушки,
соль,
репчатый лук и лук-порей,
зелень петрушки.

Приготовление

Кусок мяса (говядины) с костями обмыть, срезать пленку, очистить от жира и сухожилий, нарезать на куски. Положить в мультиварку, залить водой, чтобы она почти покрывала мясо, выставить режим «Суп» на 1 час. Добавить в бульон очищенный и нарезанный на 2 или 4 части лук, кусочки очищенной моркови, корень петрушки и поставить вариться еще 30 минут.

Такой бульон используется как основа для легких супов. Его заправляют мелко нарезанными овощами (1 ст. л. на стакан бульона) или заранее сваренным рассыпчатым рисом (1 ч. л. на стакан бульона). Можно заправить предварительно потушенной свежей капустой (1 ст. л. на стакан бульона) или манной крупой (1 ч. л. на стакан бульона), протертыми овощами или протертым мясом, взятыми по 1 ст. л. на стакан бульона.

Овощной отвар

Ингредиенты

1 *морковка,*
1 брюква,
1 картофелина,
половина стакана гороха,
соль.

Приготовление

Горох хорошо промыть, до чистой воды. Морковь, брюкву и картофель вымыть, очистить, нарезать крупными кусками. Затем все сложить в мультиварку, налить воду (обычно на чаше есть метки минимального и максимального количества воды), поставить режим «Суп» или «Тушение» на 1 час. Можно даже поставить программу «Варка на пару», тогда кипение будет больше, а время приготовления можно уменьшить.

Из готового отвара овощи вынимают, добавляют перед подачей сливочное масло.

Первоначально овощной отвар был рассчитан на детей с диатезом, с аллергией на мясную или молочную пищу. Если таких проблем нет, то отвар можно использовать как основу для диетических или постных супов.

Бульон с вермишелью

Ингредиенты

300 г мяса,
1 морковка,
50 г вермишели,
1 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Мясо промыть, очистить, при желании нарезать на куски, положить в мультиварку, залить водой и в режиме «Суп» или «Тушение» варить 1 час. Морковь помыть, очистить, натереть на терке или нарезать колечками, через час положить в бульон вместе с вермишелью и варить еще 15–20 минут (в зависимости от вида макарон). Посолить суп.

При желании морковь можно обжарить на сковороде или в мультиварке до начала варки мяса и уже в таком виде добавлять в бульон.

Перед подачей в суп можно добавить сливочное масло.

Суп из говядины

Ингредиенты

300 г говядины,
150 г свежемороженого горошка,
2 картофелины,
2 луковицы,
соль,
лавровый лист,
специи по вкусу.

Приготовление

Мясо промыть, нарезать кусками. Очистить картофель, нарезать ломтиками, очистить и нашинковать лук, морковку очистить и натереть на терке или нарезать брусочками. Лук и морковку обжарить в небольшом количестве масла в мультиварке на режиме «Выпечка» или «Подогрев» 5 минут. Жарить с открытой крышкой, перемешивая. Потом к ним выложить мясо, налить 1,5–2 л воды и поставить режим «Суп» или «Тушение» на 40 минут или 1 час в зависимости от размера кусков мяса и от его качества. Потом бульон посолить, добавить ломти картошки и горошек и варить еще 15–20 минут. В конце добавить лавровый лист и специи.

Можно поджарку вынуть и варить мясо без нее, а потом добавить ее обратно в уже сварившийся суп и оставить его настаиваться или включить режим «Подогрев» на 10 минут.

Суп из говяжьей печени

Ингредиенты

100 г печени (говяжьей, телячьей),
2 ломтя батона,
100 мл молока,
1 сырой желток,
1 л овощного или мясного бульона,
2 ч. л. сливочного масла.

Приготовление

Печень промыть в проточной воде, освободить от пленок, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку. Смешать печеночный фарш с булкой, замоченной в молоке, вмешать желток и сливочное масло. Когда масса будет хорошо размешана, протереть ее сквозь сито или взбить блендером. Готовый бульон довести до кипения (10 минут в режиме «Суп»), выложить в него полученное пюре и проварить еще 10 минут.

Этот суп можно давать детям до года.

Суп с брюссельской капустой

Ингредиенты

300 г говядины,
10 кочанчиков брюссельской капусты,
2 картофелины,
зелень петрушки и укропа,
соль.

Приготовление

Промыть мясо, положить в мультиварку, залить водой, чтобы мясо было ей покрыто, поставить режим «Суп» или «Тушение» на 1 час. Мясо можно нарезать на несколько кусков, тогда оно сварится быстрее. Кочанчики брюссельской капусты срезать, тщательно промыть и положить в холодную воду на полчаса, после чего снова вымыть. Очистить и нарезать на дольки картофель. Через час положить овощи в бульон, суп посолить и поставить тот же режим еще на 30 минут.

Обычно этот суп подают с зеленью и сметаной.

Суп с цветной капустой

Ингредиенты

300 г говядины,
1 кочан цветной капусты,
1 морковка,
1 луковица,
1 ст. л. сливочного масла,
зелень петрушки и укропа,
соль.

Приготовление

Очистить и нашинковать лук и морковь, обжарить на небольшом количества масла в мультиварке в режиме «Жарка», «Выпечка», «Подогрев» или подобном. Жарить можно с открытой крышкой 5 минут или больше, в зависимости от желаемой степени зажарки, помешивая. Поджарку вынуть, заложить туда промытое и нарезанное на куски мясо, залить водой (1,5–2 л в зависимости от желаемой крепости бульона), поставить режим «Суп» или «Тушение» на 1 час. Потом добавить в бульон кочанчики промытой цветной капусты, посолить и поставить вариться еще на 30 минут. Минут за 5–10 до конца варки добавить в суп поджарку.

Перед подачей на стол уже в тарелки положить сливочное масло и посыпать суп нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Суп-пюре из курицы

Ингредиенты

400 г куриного мяса,
1,5–2 л воды,
1 корень петрушки,
1 яйцо,
1 ст. л. муки,
50 мл молока,
1 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Куски курицы промыть, положить в мультиварку, туда же положить нарезанный корень петрушки, залить водой, выставить режим «Суп» или «Тушение» на 1 час. Курицу вынуть, если это не филе, то освободить от костей, мясо провернуть через мясорубку, или мелко-мелко порезать, или взбить блендером в пюре.

Далее либо вылить бульон в другую посуду, либо сделать поджарку на сковороде. На сливочном масле поджарить муку, постоянно помешивая. В мультиварке это делается в режиме «Жарка» или «Выпечка», взбить яйцо в молоке, вылить в муку, постоянно размешивая, пока не получится однородная масса, потом туда выложить куриное пюре, перемешать, посолить и залить куриным бульоном. Количеством добавленного бульона можно регулировать густоту супа.

Такой суп можно варить детям до года.

Крепкий куриный суп

Ингредиенты

400 г куриного мяса (можно с костями),
6 стаканов воды,
1 корень петрушки,
вермишель или рис для заправки,
соль.

Приготовление

Курицу разрезать на куски, выложить в мультиварку, туда же положить корень петрушки, залить водой, поставить режим «Суп» или «Тушение» на 1 час. Если есть необходимость соблюдать диету и следить за уровнем холестерина, то с курицы снимают кожу и вырезают весь жир. В готовый бульон добавить макароны или рис, промытый в нескольких водах (последняя вода должна быть прозрачной) и поставить тот же режим еще на 30 минут.

Из готового супа можно вынуть курицу, освободить ее от костей, мясо мелко нарезать и вернуть в суп.

Такой суп дают детям младшего возраста или больным во время выздоровления как диетическое питание.

Рыбный бульон с фрикадельками

Ингредиенты

200 г рыбного филе,
1 корень петрушки или сельдерея,
1 луковица,
соль.

Для фрикаделек

200 г рыбного филе,
2 кусочка булки,
1 ст. л. сливочного масла,
1 яйцо,
соль.

Приготовление

Филе рыбы (или тушку рыбы освободить от костей) порезать на кусочки, положить в мультиварку, залить горячей водой из расчета на 100 г рыбы – 1 стакан воды, добавить нарезанный корень петрушки, лук, соль. Поставить режим «Варка» или «Тушение» на 40 минут.

Для фрикаделек рыбное филе пропустить через мясорубку с предварительно замоченным в молоке и отжатым пшеничным хлебом. В измельченную массу добавить масло, соль, взбитое яйцо и хорошо перемешать, после чего скатать шарики (фрикадельки) величиной примерно с лесной орех. Опустить фрикадельки в кипящий бульон. Варить при режиме «Варка» или «Тушение» 10–15 минут.

Рыбный суп с рисом и овощами

Ингредиенты

300 г рыбного филе,
2 болгарских перца,
2 помидора,
1 луковица,
50 г риса,
2 ст. л. растительного масла,
долька лимона или 1 ст. л. лимонного сока,
зелень укропа, петрушки и зеленый лук,
соль.

Приготовление

Очистить перцы от семян, нарезать соломкой. Облить помидоры кипятком и затем сразу холодной водой. Снять кожицу, порезать ломтиками. Очистить луковицу и измельчить. Лук обжарить в мультиварке до прозрачности на режиме «Жарка» или «Выпечка» 5 минут. Рис промыть в нескольких водах до полной прозрачности воды, всыпать к луку, добавить перец и помидоры. Жарить, помешивая, еще 5–7 минут, посолить, затем влить 1–1,5 л горячей воды, крышку закрыть, поставить режим «Суп» или «Тушение» на 20 минут. Рыбное филе посолить, сбрызнуть лимонным соком. Нарезать небольшими кусочками или полосками, добавить в суп и варить еще на том же режиме 15 минут. Можно оставить настаиваться под закрытой крышкой. Зелень мелко нарезать, добавить в суп перед подачей или добавлять в тарелки.

Суп из рыбных консервов

Ингредиенты

1 банка любых рыбных консервов (семга, горбуша, сайра и др.),
4 картофелины,
1 луковица,
1 морковка,
3 ст. л. риса,
3 ст. л. подсолнечного масла,
соль,
специи по желанию,
1,5 л воды.

Приготовление

Лук и морковь помыть и очистить. Лук нашинковать, морковку натереть. Обжарить их в мультиварке в режиме «Выпечка» 10 минут. Рис промыть в нескольких водах до прозрачности воды, очистить картошку и нарезать кубиками. Когда лук и морковка обжарятся, заложить в мультиварку рис и картошку, посолить, добавить специи по вкусу и рыбные консервы вместе с соком. Можно их размять, а можно положить кусочками. Налить горячую воду, закрыть крышку, выставить режим «Суп» или «Тушение» на 45 минут.

Щи свежие

Ингредиенты

300 г мяса,
3 картофелины,
1 брюква,
1 большая морковка,
2 луковицы,
1 маленький вилок капусты,
1 помидор или 2 ст. л. томатной пасты,
соль.

Приготовление

Помыть и почистить овощи. Лук нарезать, морковку натереть на терке или нарезать брусочками, брюкву тоже натереть. Картошку нарезать дольками. Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками.

В мультиварку налить немного растительного масла, включить режим «Выпечка» на 30 минут. Сначала заложить кусочки мяса и обжаривать минут 10, пару раз перемешав. Потом туда же добавить лук, морковь и брюкву и оставить тушиться еще на 15 минут, а потом добавить размятый помидор или томатную пасту и тушить до конца программы (еще 5 минут). За это время нашинковать капусту. Когда программа закончится, добавить в мультиварку картофель и капусту, посолить, добавить другие специи по желанию, налить воды до верхней метки и поставить режим «Суп» или «Тушение» на 1,5 часа.

Ленивые щи

Ингредиенты

300 г мяса,
300 г квашеной капусты,
2 морковки,
2 луковицы,
3 картофелины,
2 ст. л. томатной пасты,
лавровый лист,
соль.

Приготовление

Помыть, очистить и нарезать овощи. Лук нашинковать, морковку натереть, картошку нарезать дольками. Мясо промыть и нарезать на кусочки. Положить мясо в мультиварку, выставить режим «Выпечка» на 30 минут. Через 15 минут мясо перемешать, добавить к нему лук и морковь и обжаривать до конца программы.

Если квашеная капуста резкая, то промыть ее в холодной воде и отжать. Добавить ее в мультиварку по окончании обжаривания овощей и мяса, туда же положить томатную пасту и потушить на режиме «Выпечка» еще 15 минут, поскольку часто бывает, что капуста не успевает приготовиться, если заложить ее вместе с картофелем.

Далее добавить нарезанный картофель, посолить при необходимости, добавить специи по желанию, налить воды до верхней метки (или меньше, в зависимости от желаемой густоты супа) и выставить режим «Суп» или «Тушение» на 1,5 часа.

Зеленые щи

Ингредиенты

300 г мяса,
500 г шпината,
3 картофелины,
3 сырых яичных желтка,
50 мл сметаны,
соль.

Приготовление

Шпинат перебрать, перемыть в нескольких водах, картофель очистить и нарезать дольками. Мясо промыть и нарезать на кусочки. Положить его в мультиварку, залить 1,5–2 л воды и поставить режим «Суп» или «Тушение» на 1 час. Потом добавить в бульон картошку, посолить, добавить специи по желанию и выставить тот же режим еще на 10 минут. После этого в суп добавить шпинат и варить еще 15 минут. Готовый суп заправить растертыми со сметаной яичными желтками, влив смесь в кипящий суп, чтобы желтки заварились.

Вегетарианские щи

Ингредиенты

1 маленький вилок капусты,
2 картофелины,
2 луковицы,
2 морковки,
2 ст. л. томатной пасты,
соль.

Приготовление

Помыть и очистить овощи. Нашинковать капусту и лук, натереть морковку на терке, картофель нарезать дольками. Все сложить в мультиварку, добавить томатную пасту, посолить, налить 2 л воды и выставить режим «Суп» или «Тушение» на 40 минут.

Борщ

Ингредиенты

300 г мяса,
1 луковица,
1 морковка,
2 помидора или 3 ст. л. томатной пасты,
1 болгарский перец,
3 картофелины,
1 свекла,
1 маленький вилок капусты,
приправы по вкусу,
соль.

Приготовление

Мясо вымыть и нарезать кусочками. Овощи вымыть, свеклу и морковь натереть, помидоры и картофель нарезать дольками, капусту и лук нашинковать, перец порезать на кусочки или соломкой. Мясо выложить в мультиварку (можно налить немного растительного масла, если мясо постное) и обжаривать в режиме «Выпечка» 20 минут. Потом добавить к мясу лук и морковь и жарить еще 15 минут, иногда помешивая. Добавить болгарский перец и свеклу, жарить еще 15 минут. Положить в поджарку помидоры или томатную пасту и оставить еще на 10 минут. В последнюю очередь положить приправы, капусту и картофель, посолить, залить воду до верхней метки, все перемешать и поставить режим «Суп» или «Тушение» на 1 час.

Вегетарианский борщ

Ингредиенты

2 картофелины,
2 морковки,
2 луковицы,
1 большая или 2 маленькие свеклы,
1 маленький вилок капусты,
2 ст. л. томатной пасты,
2 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Овощи промыть и очистить. Лук и капусту нашинковать, морковь натереть на терке, как и свеклу, картофель нарезать дольками. В мультиварку положить масло, заложить туда свеклу, поставить режим «Выпечка» на 30 минут. Через 10–15 минут тушения свеклы добавить к ней лук и морковку и продолжать обжаривать. Когда полчаса пройдут, добавить к овощам картошку, капусту, томатную пасту, посолить, добавить разные специи по желанию, влить 2 л (или до верхней метки) горячей воды и выставить режим «Суп» или «Тушение» на 1 час.

Вегетарианский борщ с горохом

Ингредиенты

1 свекла,
1 морковка,
2 луковицы,
2 картофелины,
половина стакана лущеного гороха,
1 маленький вилок капусты,
2 помидора или 3 ст. л. томатной пасты,
2 ст. л. масла,
соль.

Приготовление

Овощи помыть и очистить. Лук и капусту нашинковать, морковь натереть на терке, картофель нарезать дольками. Горох промыть до прозрачной воды. В мультиварку положить масло, выставить режим «Выпечка» на 30 минут, положить свеклу и обжаривать 15 минут. Потом добавить лук и морковь и все жарить до конца программы, пару раз перемешав. После этого к поджарке добавить горох, капусту, картофель, размятые помидоры или томатную пасту, посолить, залить водой до верхней метки (можно меньше, зависит от желаемой густоты супа) и готовить в режиме «Суп» или «Тушение» 1,5 часа.

При желании в борщ минут за 5 до окончания варки можно добавить заправку из муки, растертой со сметаной и разведенной бульоном.

Борщ с курицей

Ингредиенты

500 г курицы,
1 луковица,
1 морковка,
3 картофелины,
1 большая свекла,
1 маленький вилок капусты,
200 г стручковой или консервированной фасоли,
соль, специи.

Приготовление

Курицу порезать на кусочки. Картофель очистить и нарезать кубиками. Капусту и лук нашинковать. Морковь нарезать брусочками или натереть на терке. В мультиварку заложить курицу, картофель, капусту, лук и морковь, фасоль. Посолить, добавить специи по вкусу и лавровый лист. Залить водой. Сверху установить корзинку для варки на пару, выложить в нее свеклу. Если свекла крупная, разрезать ее на части. Варить суп в режиме «Суп» или «Тушение» 1,5 часа. После этого свеклу вынуть и натереть на крупной терке, положить в борщ и довести его до кипения в режиме «Выпечка» или «Варка на пару».

Борщ летний

Ингредиенты

1 пучок молодой свеклы с ботвой,
2 картофелины,
2 луковицы,
2 морковки,
1 небольшой кабачок,
2 помидора,
2 ст. л. сливочного масла,
2 вареных яйца,
сметана,
соль.

Приготовление

Свеклу вместе с ботвой хорошенько промыть, свеклу очистить и натереть на терке, ботву нашинковать. Также очистить морковь и лук, морковку натереть, лук нашинковать. Кабачок очистить от кожи и семян, нарезать кубиками. Картофель очистить и нарезать дольками.

В мультиварку положить масло, выставить режим «Выпечка» на 30 минут и положить свеклу и морковку, обжаривать 15 минут, можно пару раз перемешать. Потом туда же добавить лук на оставшееся время. После окончания программы выложить в мультиварку свекольную ботву, нарезанные кабачок и картофель, размятые помидоры, посолить, налить воду до верхней метки и выставить режим «Суп» или «Тушение» на 1 час.

В готовый борщ перед подачей положить дольки вареного яйца. Обычно такой борщ подают со сметаной.

Постный борщ с черносливом

Ингредиенты

2 свеклы,
1 помидор,
1 морковка,
1 луковица,
1 маленький вилок белокочанной капусты,
половина кочана цветной капусты,
2 картофелины,
6–8 штук чернослива,
соль.

Приготовление

Свеклу, морковь, картофель, лук очистить. Чернослив замочить в теплой воде на 20 минут. Белокочанную капусту, лук, морковь и свеклу нарезать соломкой, картофель – брусочками, помидор – небольшими кубиками. Цветную капусту разобрать на соцветия. В мультиварку налить растительное масло и в режиме «Выпечка» обжаривать лук, свеклу и морковь 10 минут. Потом добавить помидор, картофель, все посолить, обжаривать еще 10 минут. Влить 2 л воды (или до верхней метки), довести до кипения. Добавить цветную и белокочанную капусту, готовить в том же режиме 10 минут, положить нарезанный произвольно чернослив и дать борщу настояться 20 минут в режиме «Подогрев».

Борщ с фрикадельками

Ингредиенты

300 г мясного фарша,
3 кусочка булки,
2 луковицы,
2 морковки, 1 брюква,
1 свекла,
2 картофелины,
1 маленький вилок капусты,
2 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

В мясной фарш добавить предварительно замоченную в воде булку, столовую ложку очень холодной воды и хорошо вымешать. Разделать фрикадельки величиной с грецкий орех.

Вымыть и очистить овощи. Натереть на терке свеклу, брюкву и морковку, нашинковать лук и капусту, картофель нарезать дольками. В мультиварку положить масло, поставить режим «Выпечка» на 30 минут, положить свеклу и обжаривать 15 минут, потом добавить морковку, брюкву и лук и жарить до окончания программы. Далее туда же положить картофель и капусту, фрикадельки, посолить, залить горячей водой до верхней отметки и выставить режим «Суп» или «Тушение» на 1 час.

Солянка

Ингредиенты

500 г копченостей (сосиски, колбаса, окорок, грудинка и др.),
2 соленых огурца,
50 г черных маслин,
50 г томатной пасты,
половина лимона,
1 луковица,
1 морковка,
2 ст. л. растительного масла,
соль, перец, лавровый лист, черный перец горошком.

Приготовление

Лук и морковь очистить, лук нарезать полукольцами, морковь натереть на терке. В мультиварку налить пару ложек масла и обжаривать лук и морковь 10 минут в режиме «Выпечка». Потом добавить томатную пасту и жарить еще 10 минут, время от времени помешивая. Соленые огурцы нарезать кубиками и добавить в поджарку. По желанию можно влить туда же огуречный рассол (добавляет остроты). Количество зависит от вкуса и резкости рассола. Все тушить на том же режиме еще 5 минут.

Нарезать мясные продукты небольшими кубиками и выложить к овощам. Маслины без косточек порезать на колечки, лимон – дольками. Тоже добавить в суп. Залить все водой до верхней отметки. Закрыть крышку мультиварки, выставить режим «Суп» или «Тушение» на 30 минут.

Харчо

Ингредиенты

500 г мяса,
2 луковицы,
2 морковки,
2 болгарских перца,
2 помидора,
150 г риса,
3 картофелины,
соль,
специи по вкусу,
2 ст. л. растительного масла.

Приготовление

Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Лук, помидоры и болгарский перец помыть, очистить и мелко нарезать, морковь натереть на терке. Картофель почистить и нарезать средними кубиками. Рис промыть до прозрачной воды.

В мультиварку налить масло, выложить мясо и обжаривать 20 минут в режиме «Выпечка», зачем последовательно каждые 5 минут добавлять лук, морковь, перец и помидоры. На этом режим «Выпечка» можно отключить. Добавить к поджарке рис и картофель, посолить, добавить специи по вкусу и залить все водой до верхней метки (можно и меньше – по желанию). Выставить режим «Тушение» на 1,5 часа.

Рассольник

Ингредиенты

300 г говядины,
2 небольших соленых огурца,
2 картофелины,
1 морковка,
1 луковица,
200 г перловой крупы,
2 ст. л. растительного масла,
1 ст. л.томатной пасты,
соль.

Приготовление

Морковь, лук, картофель помыть и очистить, лук нашинковать, морковь нарезать или натереть на терке, картофель нарезать дольками или кубиками. В мультиварку налить масло и обжаривать лук и морковь 10–15 минут в режиме «Выпечка», потом к ним добавить томатную пасту и обжаривать еще 10 минут. Далее положить к обжарке нарезанное кусочками мясо, нарезанные соленые огурцы, картофель, перловку, все приправы (по вкусу), посолить. Налить горячую воду (можно 1,5 л, можно до верхней метки – зависит от планируемой густоты супа), включить режим «Тушение» на 2 часа.

Овощной суп с тефтелями

Ингредиенты

тефтели,
2 средние картофелины,
1 морковка,
1 луковица,
100 г любой крупы,
2 ст. л. масла,
2 л воды,
соль.

Приготовление

Картофель, морковку и лук вымыть, очистить и нарезать произвольно. Крупу промыть в воде несколько раз, пока вода не станет прозрачной. Выложить в мультиварку масло, морковь и лук, поставить режим «Жарка» или «Выпечка» на минимальное время и 10 минут обжаривать овощи. Потом к ним добавить картофель, крупу, тефтели (их рецепт см. ниже), влить горячую воду, посолить. Закрыть крышку мультиварки и установить режим «Тушение» или «Суп» на 1 час.

Суп-пюре овощной с манкой

Ингредиенты

1 картофелина,
1 луковица,
1 ч. л. манной крупы,
1 ст. л. сливочного масла,
50 мл молока,
300 мл воды,
соль.

Приготовление

Картофель и лук почистить, нарезать, положить в чашу мультиварки, всыпать манную крупу и все залить горячей водой. Выставить режим «Суп» или «Тушение» на 30 минут. После окончания варки овощи вынуть и размять или протереть, потом вернуть в суп. Можно просто весь суп взбить блендером до однородной массы. Влить в пюре молоко и поставить еще на 10 минут в режим «Суп». Перед подачей добавить сливочное масло.

Суп-пюре овощной молочный

Ингредиенты

100 г листьев салата,
четверть среднего кабачка,
50 мл молока,
1 стакан воды или любого бульона,
1 ч. л. сливочного масла,
1 ч. л. муки,
соль.

Приготовление

Кабачок почистить, порезать небольшими кусочками. Далее можно положить в корзинку мультиварки и готовить в режиме «Варка на пару» 20 минут, а потом добавить нашинкованный салат и поварить еще 5 минут. Далее овощи взбить блендером или протереть, вернуть в мультиварку, добавить разведенную в молоке муку и бульон, посолить и проварить в режиме «Суп» или «Тушение» 10 минут.

Можно сразу варить как суп. Для этого нарезанный кабачок и нашинкованный салат положить в мультиварку, влить разведенную в молоке муку и бульон, посолить и варить в режиме «Суп» 30 минут. Готовый суп взбить блендером до однородной массы.

Перед подачей в суп добавить сливочное масло.

Легкий рисовый суп

Ингредиенты

200 г мяса,
половина стакана риса,
1 морковка,
1 репа,
соль,
зеленый лук,
зелень петрушки и укропа.

Приготовление

Мясо промыть и нарезать кусочками. Морковку и репу вымыть, очистить, натереть на терке. Рис промыть в нескольких водах, чтобы последняя вода была прозрачной. Мясо выложить в мультиварку, поставить режим «Жарка» или «Выпечка» на 30 минут и обжаривать мясо 15 минут. Потом к нему добавить морковь и репу и жарить до конца программы.

Далее к мясу с овощами высыпать рис, посолить, залить 2 л горячей воды, поставить режим «Суп» или «Тушение» на 1 час (рис может свариться и раньше, круглозерному хватает 40 минут). В готовый суп добавить нарезанную зелень.

Суп с рисом и щавелем

Ингредиенты

половина стакана риса,
2 картофелины,
200 г щавеля,
2 луковицы,
2 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Рис промыть в нескольких водах до полной прозрачности воды. Картофель помыть, очистить и нарезать дольками. Щавель хорошенько промыть и нашинковать. Лук очистить и нашинковать. В мультиварку положить масло, лук и обжарить его на режиме «Жарка» или «Выпечка» минут 5–10. Потом положить рис и картофель, посолить, налить 1,5 л воды и варить на режиме «Суп» или «Тушение» 30 минут. Далее добавить щавель и варить на том же режиме еще 10 минут.

Этот суп обычно подают со сметаной и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп-пюре овощной

Ингредиенты

1 морковка,
1 брюква,
1 картофелина,
1 лук-порей,
50 мл молока,
1 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Овощи вымыть, очистить, морковку и брюкву натереть на терке, картофель порезать ломтиками, лук-порей нашинковать. Положить все в мультиварку, залить 1 л горячей воды и поставить вариться на режиме «Суп» или «Тушение» 30–40 минут. Сразу после отваривания взбить блендером в пюре, посолить, влить подогретое молоко и хорошенько перемешать. Можно оставить настаиваться на полчасика. В готовый суп положить сливочное масло. Подавать с гренками.

Суп-пюре молочный из картофеля

Ингредиенты

3 картофелины,
1 лук-порей,
1 сырой желток,
50 мл молока,
1 ст. л. сливочного масла,
1 ст. л. манной крупы,
белый хлеб для гренков,
соль.

Приготовление

Очищенный и нарезанный картофель, нашинкованный лук-порей (как белые, так и зеленые его части) положить в мультиварку, добавить 0,5 л горячей воды, поставить режим «Суп» или «Тушение» и варить 30 минут. Готовые овощи сразу же взбить блендером, добавить манную крупу и еще 0,5 л воды, поставить вариться в том же режиме еще 15–20 минут. В миске растереть сырой желток с молоком и маслом, вливать в готовый суп тонкой струйкой, при постоянном помешивании.

Такой суп подают с гренками из булки, нарезанной кубиками и подсушенной в духовке или на сковороде.

Суп-пюре из картофеля

Ингредиенты

4 картофелины,
1 ст. л. сливочного масла,
2 желтка,
100 мл сливок,
зелень,
соль.

Приготовление

Очищенный картофель нарезать дольками, положить в мультиварку, залить 500 мл воды и в режиме «Суп» или «Тушение» варить 30 минут. Перелить в миску, поскольку блендером в мультиварке лучше ничего не делать. Картофель и воду взбить в пюре. Желтки взбить со сливками, посолить и вылить тонкой струйкой, помешивая, в картофельное пюре, потом суп поставить вариться в том же режиме еще на 10 минут. В готовый суп добавить нарезанную зелень.

Морковный суп-пюре

Ингредиенты

2 морковки,
100 мл молока,
половина стакана риса,
1 ст. л. сахара,
соль.

Приготовление

Морковь очистить, нарезать кусочками и потушить со сливочным маслом и сахаром на режиме «Жарка» или «Выпечка» минут 10–15. Потом долить 0,5 л горячей воды и поставить режим «Суп» или «Тушение» на 20 минут. Рис промыть в нескольких водах до прозрачной воды. Добавить к морковке, можно долить еще 0,5 л воды и в том же режиме варить еще 30 минут. Готовый суп взбить блендером в пюре, развести горячим молоком, посолить. При желании прогреть еще минут 10.

В суп при подаче кладут небольшой кусочек сливочного масла.

Суп-пюре из цветной капусты

Ингредиенты

1 головка цветной капусты,
1 кабачок,
50–100 мл молока,
1 стакан любого бульона,
1 ст. л. сливочного масла,
1 ст. л. муки,
сметана,
соль.

Приготовление

У капусты удалить зеленые листья, ее хорошенько вымыть и обдать кипятком, после чего разобрать на кочешки. Кабачок очистить, нарезать кубиками. В мультиварке растопить сливочное масло на режиме «Жарка» или «Выпечка» и обжарить муку до орехового цвета. Потом к ней добавить цветную капусту и кусочки кабачка, все перемешать, влить бульон и варить в режиме «Суп» или «Тушение» 30 минут. Готовые овощи взбить блендером в пюре, посолить, влить в них горячее молоко. Количество молока зависит от желаемой густоты супа-пюре.

При подаче можно в тарелку положить кусочек сливочного масла или сметану.

Крем-суп из перловой крупы

Ингредиенты

100 г перловой крупы,
1 стакан молока,
2 стакана воды,
1 ст. л. сливочного масла,
2 яичных желтка,
соль.

Приготовление

Перловую крупу хорошо промыть, выложить в мультиварку, залить холодной водой и варить в режиме «Суп» или «Тушение» 1 час. Затем крупу посолить и взбить блендером в пюре. Желтки растереть с 2 столовыми ложками молока и, продолжая растирать, влить небольшими порциями остальное молоко. Эту смесь тонкой струей вливать в горячую перловку, постоянно помешивая. Поставить крем-суп на 10 минут на режим «Подогрев» или «Тушение».

В готовый суп положить сливочное масло.

Суп с заварными клецками

Ингредиенты

300 г куриного мяса,
1 луковица,
1 морковка,
3 картофелины,
лавровый лист,
соль,
2 ст. л. сливочного масла;
для клецек:
3 ст. л. муки,
2 яйца,
3 ст. л. сливочного масла,
150 мл воды,
соль.

Приготовление

Лук и морковь помыть, почистить, лук нашинковать, морковь натереть на терке. Положить их в мультиварку вместе с маслом, выставить режим «Жарка» или «Выпечка» и 5–10 минут обжаривать. Потом добавить к ним нарезанное на кусочки куриное мясо, очищенный и нарезанный на дольки картофель, посолить, положить лавровый лист, залить 1–1,5 л горячей воды и поставить вариться в режиме «Суп» или «Тушение» 1 час.

Для приготовления клецек яйцо разбить в чашку, немного взбить вилкой, добавить муку, соль и замесить тесто, похожее на густую сметану. Чайной ложкой брать тесто и опускать кусочки в кипящий суп. Варить, пока клецки не всплывут.

Постный гороховый суп

Ингредиенты

1 стакан гороха,
4 картофелины,
1 луковица,
1 морковка,
1,5 л воды,
соль,
специи (майоран, орегано, кориандр и др.),
2 ст. л. растительного масла.

Приготовление

Горох промыть до прозрачной воды и залить горячей водой. Овощи помыть, почистить. Картофель нарезать кубиками, лук нашинковать, морковь натереть на терке или нарезать соломкой. В мультиварку налить масло, поставить режим «Жарка» или «Выпечка» и обжаривать лук и морковь минут 5–10 в зависимости от желательной степени зажарки. Добавить специи и еще пару минут потомить все вместе.

Из гороха вылить воду, горох высыпать к поджарке, сразу же заложить картофель, посолить.

Все перемешать и влить воду. Поставить режим «Варка», «Суп» или «Тушение» на 1 час. Для лущеного гороха этого хватит. Если горох целый, то нужно 1,5 часа. Если брать дробленый горох, то хватит 40 минут.

При желании можно сделать суп-пюре. Для этого готовый суп нужно просто взбить блендером.

Гречневый суп с тефтелями

Ингредиенты

300 г мясного фарша,
3 картофелины,
1 морковка,
4–5 соцветий цветной капусты,
3 ст. л. гречки,
1 луковица,
соль.

Приготовление

Фарш посолить, добавить в него по желанию мелко нарезанный лук, хорошо перемешать и отбить и сформовать шарики величиной с грецкий орех.

Картофель и морковь очистить, картофель нарезать ломтиками, морковь можно нарезать брусочками или натереть на терке. Цветную капусту промыть и разобрать на соцветия. В мультиварку выложить картофель, тефтели, лук, морковь, цветную капусту и промытую гречку. Посолить, налить воды до середины чаши мультиварки. Закрыть крышку, установить режим «Суп» или «Тушение» на 1 час.

В готовый суп можно при подаче положить кусочек сливочного масла.

Суп-пюре из чечевицы

Ингредиенты

200 г чечевицы,
1 крупная морковка,
1 большая луковица,
1 корень петрушки или сельдерея,
1 л воды,
1 ст. л. муки,
1 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Чечевицу промыть в нескольких водах и залить на час холодной водой. Морковку, лук и корень петрушки очистить и нарезать. Морковку можно натереть на терке. В мультиварку положить масло и обжаривать муку в режиме «Жарка» или «Выпечка» до орехового цвета. Потом добавить лук, морковку и корень петрушки и жарить еще минут 15–20. Дальше в поджарку выложить чечевицу, налить воду, посолить и варить в режиме «Суп» или «Тушение» 1 час. Возможно, понадобится и 1,5 часа – зависит от сорта чечевицы. Готовый суп взбить блендером в однородную массу. Вместо воды можно налить любой бульон, хоть овощной, хоть мясной.

Суп из томатов с овощами

Ингредиенты

1 морковка,
1 репа,
1 луковица,
1 помидор,
2 ст. л. саго,
1 стакан молока,
1 стакан воды,
соль.

Приготовление

Овощи очистить, нарезать (морковь и репу можно натереть на терке, лук нашинковать, помидор нарезать кубиками), выложить в мультиварку, сразу же добавить саго, залить холодной водой и поставить вариться на режиме «Суп» или «Тушение» на 1 час. Готовый суп посолить и влить молоко. Можно поставить на режим «Подогрев» на 10 минут или просто дать настояться.

Суп весенний

Ингредиенты

300 г мяса,

1 луковица,

1 морковка,

2 картофелины,

1 *брюква,*

1 соцветие цветной капусты,

3 ст. л. консервированного или свежемороженного зеленого горошка,

соль.

Приготовление

Мясо промыть и нарезать кусочками. Овощи помыть и очистить, морковку и брюкву натереть на терке, картофель нарезать дольками, лук нашинковать, цветную капусту разобрать на кочанчики.

Мясо, овощи и горошек сложить в мультиварку, посолить, влить 1,5–2 л воды (или до верхней отметки – зависит от желаемой густоты супа) и поставить готовиться в режиме «Суп» или «Тушение» на 1,5 часа.

Легкий суп со шпинатом

Ингредиенты

200 г замороженного шпината,
2 картофелины,
1 лимон,
2 ч. л.сахара,
2 вареных яйца,
зелень укропа,
сметана,
соль.

Приготовление

Картофель почистить и нарезать дольками. Шпинат, не размораживая, нарезать. Сразу же сложить в мультиварку картофель и шпинат, залить 0,5 л воды, посолить и варить на режиме «Суп» или «Тушение» 30 минут. В готовый суп выжать сок лимона, добавить сахар. Вареные яйца мелко нарезать или размять и добавить в суп непосредственно в тарелках. Подавать со сметаной.

Легкий овощной суп

Ингредиенты

4 картофелины,
200 г брокколи,
200 г цветной капусты,
1 морковка,
1 луковица,
1 л воды,
соль.

Приготовление

Картофель, лук и морковь очистить и нарезать кубиками. Брокколи и цветную капусту разделить на соцветия. Все овощи выложить в мультиварку, залить водой, посолить. Готовить в режиме «Суп», «Варка» или «Тушение» 40 минут.

При желании готовый суп можно взбить блендером, превратив в суп-пюре.

Суп-пюре из тыквы

Ингредиенты

100 г тыквы,
1 ст. л. манной крупы,
50 мл молока,
1 стакан воды,
1 ч. л. сливочного масла,
1 ч. л. сахара,
соль.

Приготовление

Тыкву почистить, нарезать кубиками, положить в мультиварку, туда же всыпать манку, сахар, посолить, влить горячую воду и молоко и варить в режиме «Суп» 30 минут. Готовый суп перед подачей взбить блендером в пюре и добавить сливочное масло.

В качестве загустителя в супы-пюре можно добавлять манку, толокно, пшенку, овсяную муку. Если добавлять хлопья, не требующие варки, то суп превратится в кисель.

Сырный суп с манной крупой

Ингредиенты

200 г овощей (сельдерей, морковь, зеленый горошек, брюссельская капуста и др.),

2 ст. л. манки,

1 л любого бульона,

50 г сливочного масла,

100 г твердого сыра,

4 желтка,

соль.

Приготовление

Овощи вымыть, очистить и мелко нарезать. Кочанчики брюссельской капусты можно разрезать на две части. В мультиварку положить половину масла, засыпать туда все овощи и обжаривать на режиме «Выпечка» 10–15 минут, несколько раз перемешивая. Добавить манку и минут 5 обжаривать с ней, не забывая мешать, чтобы не получилась корочка на дне. Потом залить бульоном, посолить и варить под крышкой в режиме «Суп» или «Тушение» 30 минут.

Натереть сыр на крупной терке. Размешать его со сливочным маслом и сырыми желтками и эту смесь ввести в готовый суп, тщательно размешивая, чтобы она разошлась. Поставить суп на «Прогрев» на 10 минут или дать ему, горячему, настояться с закрытой крышкой в мультиварке полчаса.

Яблочно-рисовый суп

Ингредиенты

2 яблока,
2 ст. л. риса,
2 ст. л. сахара,
2 стакана воды,
2 ст. л. сливочного масла,
корица по вкусу.

Приготовление

У яблок вырезать сердцевину, очистить от кожуры, нарезать ломтями. В мультиварку положить масло, добавить яблоки и на режиме «Жарка» или «Выпечка» готовить их 15–20 минут, можно переворачивать дольки. Рис промыть до прозрачной воды, добавить к яблокам, залить горячей водой, добавить корицу и 1 чайную ложку сахара и варить на режиме «Суп» или «Тушение» 1 час. Круглозерный рис разваривается быстрее, длиннозерный требует большего времени.

Готовый суп взбить блендером в пюре, добавить еще сахар по вкусу. Яблочный суп должен иметь густоту киселя. Так же готовится суп из абрикосов, только их запекают 5–10 минут.

Суп-пюре молочный сладкий

Ингредиенты

1 яблоко,
2 абрикоса,
1 ч. л. манной крупы,
100 мл молока,
500 мл воды,
1 ч. л. сахара,
соль.

Приготовление

Яблоко очистить от кожуры, вырезать сердцевину, нарезать на кубики. Абрикосы разрезать на 4 части. Положить яблоки и абрикосы в мультиварку, добавить манку, залить горячей водой и поставить режим «Суп» или «Тушение» на 30 минут. Готовый суп взбить блендером до состояния пюре, потом туда влить молоко с разведенным в нем сахаром.

Если яблоки сладкие, то сахар можно не добавлять.

Молочный суп с вермишелью

Ингредиенты

1 стакан вермишели,
1 стакан воды,
2 стакана молока,
2 ст. л. сахара,
2 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

В мультиварку положить вермишель, сахар, налить воду и молоко, посолить, все размешать. Поставить режим «Тушение» или «Молочная каша» на 30 минут. В начале варки можно суп перемешать, чтобы вермишель не прилипла на дне.

В готовый суп можно добавить сливочное масло.

Макароны лучше брать из твердых сортов муки, потому что иначе они просто превратятся в кашу. Вообще, поначалу за этим супом следует приглядывать, потому что длительность варки зависит и от вида мультиварки, и от сорта макарон.

Молочный суп с рисом

Ингредиенты

1 л молока,
80 г риса,
2 ст. л. сахара,
соль.

Приготовление

Рис промыть до прозрачной воды, насыпать в мультиварку, добавить соль и сахар, влить молоко, перемешать. Закрыть крышку, выставить режим «Молочная каша» или «Варка на пару» на 30 минут.

Морковно-яблочный суп

Ингредиенты

1 морковка,
1 красная луковица (салатный лук),
2 кислых яблока,
2 ч. л. сахара,
2 ст. л. сливочного масла,
500 мл воды,
соль.

Приготовление

Очистить морковку, с яблок срезать кожуру, вырезать сердцевину. Нарезать на небольшие кубики. Очистить и нашинковать лук. Масло положить в мультиварку, включить режим «Жарка» или «Выпечка» и обжаривать морковку и лук 5–10 минут. Можно на глаз контролировать степень зажарки. Потом туда же добавить яблоки и посыпать сахаром. Влить воду (можно взять и большее количество, чтобы суп был более жидким). Посолить. Установить режим «Суп» на 15–20 минут. После окончания варки открыть крышку, дать супу немного остыть и превратить его в суп-пюре блендером. Можно включить режим «Подогрев» на 10 минут и еще раз прогреть суп.

При подаче в суп можно добавить сметану.

Мясные блюда

Мясное пюре

Ингредиенты
400 г говядины,
200 мл воды,
1 ст. л. сливочного масла,
100 мл бульона,
соль.
Приготовление
Кусок мяса обмыть, срезать пленку, очистить от жира и сухожилий, нарезать небольшими кусочками. Залить холодной водой и поставить в мультиварке режим «Тушение» на 1 час. Остывшее мясо пропустить через мясорубку, добавить немного бульона, если хочется сделать пюре пожиже, посолить и добавить сливочное масло.

Другой вариант приготовления: на пару. Кусок мяса положить на решетку, в чашу налить требуемое количество воды, выставить режим «Варка на пару» на 40 минут. Готовое мясо нарезать на кусочки, добавить немного воды или бульона и блендером взбить в пюре. Посолить по вкусу, по желанию добавить масло.

Такое мясное пюре подойдет детям младшего возраста или для диетического питания.

Мясное пюре с морковкой

Ингредиенты

400 г говядины,
2 морковки,
200 мл молока,
2 ст. л.сливочного масла,
2 ст. л. муки,
соль.

Приготовление

Мясо промыть, можно разрезать на несколько кусков. Морковь хорошенько вымыть, разрезать на 2 или 3 куска. Мясо и морковь положить на решетку для варки на пару, в мультиварку налить требуемое количество воды и выставить режим «Варка на пару» на 1 час.

Готовые продукты вынуть, морковь очистить и вместе с мясом взбить блендером в пюре. Муку развести в паре ложек молока, потом влить в остальное молоко. Эту смесь добавить в пюре, посолить, хорошо перемешать. Если пюре остыло, то перед подачей выложить его в мультиварку и поставить режим «Подогрев» на 10 минут, тогда же добавить масло.

Мясное пюре с белым соусом

Ингредиенты

400 г говядины,
4 яйца,
2 стакана молока,
4 ст. л.сливочного масла,
2 ст. л. муки,
соль.

Приготовление

Кусок мяса положить на решетку, в чашу налить требуемое количество воды, выставить режим «Варка на пару» на 40 минут. Готовое мясо нарезать на кусочки, добавить немного воды или бульона и взбить блендером до состояния пюре.

В мультиварке при открытой крышке обжарить муку в режиме «Тушение» 5 минут, помешивая силиконовой лопаткой, чтобы не пригорела. В принципе, если мука обжарится до светло-желтого цвета раньше, то время можно не выдерживать, а добавить половину сливочного масла, еще обжарить, постоянно помешивая, пока масло не впитается в муку, потом влить молоко, перемешивать постоянно и варить 5 минут. Соус готов.

Нужно дать ему немного остыть, перелив в миску, потом выложить к нему мясной фарш, сырые желтки, вторую половину сливочного масла, соль, вымешать. Взбить белок и осторожно добавить к фаршу. Выложить в форму, готовить в режиме «Варка на пару» 20 минут.

Мясное пюре с рисом

Ингредиенты

400 г говядины,
4 ст. л. риса,
1 стакан молока,
2 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Мясо вымыть, разрезать на 4 куска, чтобы быстрее приготовилось. Рис промыть до прозрачной воды. В мультиварку положить рис, налить воды по объему в два раза больше, чем риса, поставить сетку для варки на пару, на нее выложить мясо, закрыть крышку, выставить режим «Варка на пару» на 40 минут (для длиннозерного риса – 1 час). Готовое мясо с рисом взбить блендером в пюре, посолить, вернуть в мультиварку, залить молоком и поставить в режиме «Прогрев» на 10 минут. В конце положить масло.

Мясная подлива

Ингредиенты

400 г свинины,
1 морковка,
1 луковица,
4 ст. л. муки,
3 ст. л. томатной пасты,
2 ст. л. растительного масла,
2 стакана воды,
соль.

Приготовление

Мясо обмыть и нарезать на кусочки, морковь и лук очистить и нашинковать. Лук можно нарезать полукольцами, а морковь натереть на терке. В мультиварку налить масло и выложить мясо. Выставить режим «Жарка» или «Выпечка» и готовить 10 минут. Потом к мясу добавить лук и морковь, обжаривать еще минут 10, помешивая. Потом выложить в поджарку томатную пасту, перемешать, дать потушиться еще минут 5 и всыпать муку. Хорошенько перемешать. Дать обжариться 5 минут, посолить, влить воду. Переключить режим на «Тушение» на 1 час.

Котлеты

Ингредиенты

400 г мяса,

1 луковица,

2 куска белого хлеба.

Приготовление

Мясо обмыть, срезать пленки, очистить от жира и сухожилий, нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку. Лук очистить и нарезать на несколько частей. Затем смешать мясной фарш с булкой, замоченной в холодной воде, и еще раз пропустить через мясорубку вместе с луком. В полученный фарш добавить соль и хорошенько выбить, подливая понемногу холодную воду, если фарш очень густой. Из полученной массы сделать котлеты.

Готовить можно двумя способами. Можно жарить на режиме «Жарка» или «Выпечка» на небольшом количестве масла по 20 минут с каждой стороны. А можно выложить котлеты в сетку для варки на пару, в мультиварку налить воду по инструкции и, выставив соответствующий режим, готовить 40 минут. Переворачивать котлеты не надо.

Тефтели с капустой

Ингредиенты

400 г мясного фарша,
200 г капусты,
2 куска белого хлеба,
1 яйцо,
соль.

Приготовление

Смешать фарш с замоченным в воде и отжатым белым хлебом, посолить и перемешать. Капусту мелко нашинковать и добавить в фарш. Туда же вбить яйцо и все хорошенько перемешать, можно даже выбить. Сформировать небольшие шарики, положить их на сетку для варки на пару, в мультиварку налить воду по инструкции и готовить тефтели в режиме «Варка на пару» 45 минут.

Крокеты, тефтели и фрикадельки похожи по составу. Крокеты отличаются от фрикаделек размерами (крокеты крупнее) и тем, что в них обычно добавляют рис или овощи. Также фрикадельки добавляют в супы, а тефтели жарят или запекают как второе блюдо.

Фрикадельки для супа

Ингредиенты

200 г отварной говядины,
1 ломтик батона,
1 яйцо,
1 маленькая луковица,
соль.

Приготовление

Отварное мясо пропустить два раза через мясорубку вместе с предварительно замоченным в холодной воде, а затем отжатым пшеничным (без корок) хлебом, добавить взбитое яйцо, сырой лук, натертый на терке или мелко нарезанный, посолить и перемешать. Фарш разделать в виде шариков величиной с лесной орех. Опускать фрикадельки в кипящий суп и варить при слабом кипении 10 минут.

Фрикадельки под соусом

Ингредиенты

500 г мясного фарша,
1 большая луковица,
2 яйца,
4 ст. л. панировочных сухарей,
соль;

для соуса:

1 ст. л. кетчупа,
1 ст. л. майонеза или сметаны,
100–150 мл воды,
соль.

Приготовление

К фаршу добавить мелко нарезанный или измельченный блендером лук. Вбить и размешать яйца, панировочные сухари, соль. Все хорошо перемешать и выбить, чтобы фарш не разваливался. Сформировать фрикадельки чуть больше грецкого ореха. Их можно обвалять в панировочных сухарях, чтобы они не слипались при готовке, особенно если их много и они будут укладываться в 2–3 слоя. Выложить фрикадельки в мультиварку. Сразу же смешать все ингредиенты для соуса и залить им фрикадельки. Выставить режим «Тушение» на 45 минут.

Крокеты с овощным гарниром

Ингредиенты

400 г мясного фарша, 2 куска белого хлеба,
1 ст. л.сливочного масла,
500 мл любого бульона,
2 морковки,
2 картофелины,
2 луковицы,
4 ст. л. зеленого горошка,
1 кочан цветной капусты,
соль.

Приготовление

Фарш смешать с замоченным в воде и отжатым хлебом, добавить сливочное масло, посолить. Все хорошенько выбить. Слепить шарики. Овощи помыть и очистить, нарезать кубиками. Цветную капусту разобрать на соцветия. В мультиварку выложить овощи и крокеты, залить бульоном, выставить режим «Тушение» на 40 минут.

Крокеты практически не отличаются от котлет. Исторически во Франции котлетой назывался кусок мяса на косточке, а из рубленого мяса делали как раз крокеты.

Зразы с рисовой начинкой

Ингредиенты

400 г мясного фарша,
2 куска белого хлеба,
100 г вареного риса,
1 большая луковица,
2 вареных яйца,
соль.

Приготовление

Мясной фарш выбить, чтобы он не разваливался, а потом скатать шарики и раскатать их в достаточно тонкие лепешки. Вареный рис смешать с рубленым яйцом и мелко нашинкованным луком. На каждую лепешку положить начинку, края лепешки защипать, зразам придать овальную форму. Далее в мультиварку налить немного растительного масла, положить зразы и в режиме «Жарка» или «Выпечка» готовить по 20 минут с каждой стороны.

Зразы с сыром

Ингредиенты

500 г мясного фарша (можно взять и куриный),
2 ст. л. овсяных хлопьев быстрого приготовления,
50 г сыра,
1 зубчик чеснока (пожеланию),
2 ст. л. муки или панировочных сухарей,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

В фарш добавить овсяные хлопья и соль, хорошо перемешать. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с мелко нарубленным или пропущенным через чеснокодавилку чесноком. Из фарша сформировать лепешки, в центр положить по чайной ложке сыра и защипать края лепешки. Обвалять зразы в муке или в панировочных сухарях, сложить в мультиварку, добавив в нее немного растительного масла, и выставить режим «Жарка» или «Выпечка». Если зразы из куриного фарша, то достаточно 15 минут с каждой стороны, если из другого мяса, то по 20 минут. После того, как зразы обжарятся, можно оставить мультиварку на режиме «Подогрев» на 15–20 минут, чтобы зразы «дошли».

Тушеное мясо с овощами

Ингредиенты

800 г мяса,
1 упаковка свежезамороженных овощей,
3 ст. л. подсолнечного масла,
соль.

Приготовление

Мясо промыть и нарезать на небольшие кусочки. В мультиварку налить масло, положить мясо и обжаривать на режиме «Жарка» или «Выпечка» 15 минут, периодически помешивая, чтобы не было корочки на дне. Потом добавить овощи из упаковки, посолить, можно прибавить специи по вкусу. Выставить режим «Тушение» на 2 часа.

Тушеное мясо с грибами и овощами

Ингредиенты

500 г мяса,
1 морковка,
1 луковица,
3 картофелины,
200 г любой капусты,
100 г шампиньонов,
2 ст. л. растительного масла,
1 ст. л. томатной пасты,
2 ст. л. сливок,
соль.

Приготовление

Мясо нарезать кусочками, при необходимости можно их немного отбить. Овощи очистить, картофель и морковь нарезать кубиками, капусту и лук нашинковать. В мультиварку налить масло, положить мясо и лук, сразу посолить. Включить режим «Выпечка» на 20 минут. Жарить под закрытой крышкой, временами помешивая. Потом добавить в поджарку морковь, картофель, капусту и шампиньоны. Поставить режим «Тушение» на 1 час. После этого добавить сливки и томатную пасту и тушить еще 1 час.

Отбивные

Ингредиенты

800 г вырезки,
3 зубчика чеснока,
2 яйца,
3 ст. л. сметаны или майонеза,
4 ст. л. муки,
соль.

Приготовление

Вырезку нарезать ломтиками поперек волокон толщиной 1–1,5 см. Каждый ломтик хорошо отбить. Можно это делать, положив мясо в полиэтиленовый пакет. Далее отбивные посолить и посыпать специями для мяса по вкусу. Очистить и раздавить чеснок, натереть мясо. Выложить ломти на тарелку и убрать в холодильник на 30 минут.

Яйца, сметану, щепотку соли взбить в однородную массу, потом добавить муку и еще раз перемешать. Кляр должен быть консистенции жидкой сметаны. Количество муки можно варьировать. Вынуть отбивные, опустить в кляр и положить в разогретую мультиварку. В ней должен быть включен режим «Выпечка». Жарить под закрытой крышкой по 10–15 минут с каждой стороны.

Мясной рулет фаршированный

Ингредиенты

400 г мясного фарша,
2 куска белого хлеба,
1 большая морковка,
3 вареных яйца,
2 ст. л.сливочного масла,
50 мл сметаны,
соль.

Приготовление

Белый хлеб замочить в воде и отжать, добавить его в фарш, посолить, все хорошенько перемешать и выбить, чтобы фарш не разваливался. Морковку очистить, натереть на терке и поджарить в мультиварке на масле в режиме «Выпечка» 10 минут, помешивая. Жареную морковь смешать с нарубленными яйцами, посолить.

Готовый мясной фарш разложить ровным слоем на влажную фольгу или мокрое полотенце, слегка раскатать в прямоугольник. На середину фарша выложить начинку. Скатать рулет, заворачивая фольгу (или полотенце). Переложить рулет в мультиварку швом вниз.

Сметану слегка взбить с яйцом и сливочным маслом (если сметана большой жирности, то масло не нужно), промазать рулет. Наколоть его в нескольких местах вилкой, чтобы не растрескался. Поставить режим «Выпечка» на 1 час.

Мясные рулетики с сыром

Ингредиенты

400 г мяса,
100 г сыра,
2 ст. л. панировочных сухарей,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Мясо вымыть и нарезать на плоские куски, при необходимости отбить (можно положить в пакет или сверху положить пищевую пленку, чтобы не было брызгов). Посолить, добавить специи по вкусу. Сыр натереть на терке. Можно к нему добавить мелко порубленный чеснок и зелень. Разложить мясо, на каждый кусок положить начинку, завернуть рулетиком. Можно закрепить зубочисткой или перевязать нитью. Обвалять рулетики в панировке. В мультиварку налить масло, положить рулетики, выставить режим «Выпечка» на 30 минут.

Если рулеты залить бульоном или какой-нибудь другой заливкой, то можно использовать программу «Тушение» на 1 час.

Запеканка с мясом и картофелем

Ингредиенты

5 картофелин, 300 г фарша,
2 луковицы,
4 яйца,
3 ст. л. муки,
1 банка майонеза (можно взять густую сметану),
соль.

Приготовление

Картофель очистить и нарезать тонкими кружочками. Лук очистить и нашинковать. Смешать яйца, майонез, соль, муку. По желанию туда можно добавлять разные специи. Взбить заливку до однородной массы.

Мясной фарш смешать с нарезанным луком и солью. Мультиварку смазать маслом, выложить половину картофеля слоем, чтобы не было дырок, на нем равномерно распределить 5–6 столовых ложек заливки. Далее положить мясной фарш, сверху покрыть остальным картофелем. Равномерно покрыть его оставшейся заливкой. Готовить при закрытой крышке в режиме «Выпечка» 60 минут. Это минимум. Можно добавить еще 10 или 20 минут в зависимости от качества фарша.

Запеканка с мясом и вермишелью

Ингредиенты

200 г вермишели,
1 стакан молока,
2 яйца,
2 ст. л.сливочного масла,
200 г мясного фарша,
1 луковица,
соль,
50 мл томатного соуса или кетчупа.

Приготовление

Лук очистить и нашинковать. Масло растопить в мультиварке на режиме «Выпечка», положить лук и фарш и обжаривать, иногда помешивая, до изменения цвета фарша. Добавить томатный соус, тушить еще минут 5. Высыпать в поджарку вермишель, посолить, влить стакан воды. Поставить режим «Тушение» на 40 минут. Когда время пройдет, смешать яйца с молоком и залить смесью запеканку. Оставить ее еще на 15 минут в режиме «Подогрев», чтобы запеканка пропиталась.

Время тушения сильно зависит от вида макарон.

Капустник

Ингредиенты

300 г мяса,
2 луковицы,
2 морковки,
1 стакан риса,
1 маленький вилок капусты,
3 ст. л. томатной пасты или кетчупа,
2 стакана бульона,
соль.

Приготовление

Мясо промыть и нарезать на кусочки, лук и морковь очистить и нашинковать вместе с капустой. Рис промыть до прозрачной воды. Сложить все в мультиварку, залить бульоном, добавить томатную пасту, соль, специи по желанию. Выставить режим «Тушение» на 1,5 часа, потом оставить еще минут на 15 в режиме «Подогрев».

Бефстроганов в соусе

Ингредиенты

500 г говядины,
1 морковка,
1 луковица,
200 мл сметаны,
2 ст. л. растительного масла,
1 ст. л. сливочного масла,
2 ст. л. муки,
200 мл воды или бульона,
соль.

Приготовление

Мясо вымыть, очистить от пленок и нарезать ломтиками поперек волокон. Лук и морковку почистить, лук нашинковать, морковку натереть на терке. В мультиварку налить столовую ложку растительного масла, выложить лук и морковь и в режиме «Выпечка» обжаривать 10–15 минут (следить за овощами, возможно, понадобится меньше времени), потом добавить муку и обжаривать еще минут 5, выложить туда же кусочки мяса и жарить еще 15 минут, периодически перемешивая, затем посолить. Залить водой (бульоном), закрыть крышку, установить режим «Тушение» на 1 час. Когда время пройдет, добавить сметану, при необходимости досолить и тушить еще 30 минут (возможно, меньше, зависит от мяса).

Гуляш в белом соусе

Ингредиенты
300 г свинины,
1 луковица,
1 морковка,
2 зубчика чеснока,
соль;
для соуса:
4 ст. л. сметаны,
4 ст. л. майонеза,
2 ст. л. муки,
300 мл воды,
соль и специи по вкусу.
Приготовление

Мясо помыть и нарезать небольшими кусочками, лук и морковь очистить и нашинковать. Если свинина постная, то в мультиварку налить пару ложек растительного масла, положить мясо и обжаривать в режиме «Выпечка» или «Жарка» минут 5, помешивая. Потом добавить лук и морковь и обжаривать еще столько же.

За это время сделать соус: смешать сметану и майонез, посолить и добавить специи, хорошенько вмешать муку (можно сначала размешать ее в паре ложек воды, а потом влить в соус), добавить воду и все размешать до однородной массы. Вылить соус в поджарку, закрыть крышку мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» еще 20–30 минут.

Запеканка из вареного мяса с капустой

Ингредиенты

400 г вареного мяса,
200 г капусты,
4 ст. л. сливочного масла,
1 луковица,
1 стакан молока,
2 яйцо,
соль.

Приготовление

Лук очистить, нарезать на кусочки и вместе с мясом пропустить через мясорубку. Капусту нашинковать и тушить в кастрюльке в небольшом количестве горячей воды на небольшом огне 15 минут. Можно тушить ее и в мультиварке на режиме «Тушение» 20 минут. Потом капусту вынуть, положить в нее горячую сливочное масло, вмешать фарш, влить молоко, посолить, добавить взбитое яйцо и все тщательно перемешать до однородной массы. Выложить массу в мультиварку и поставить режим «Выпечка» на 30 минут.

Если запеканку делать из сырого фарша, то режим «Выпечка» ставить на 60 минут.

Рагу из мяса с овощами

Ингредиенты

400 г говядины,
2 картофелины,
2 луковицы,
2 морковки,
200 г любой капусты,
50 г любого зеленого горошка,
4 ст. л. сливочного масла,
1 ст. л. муки,
1 стакан молока,
соль.

Приготовление

Мясо нарезать небольшими кусочками, овощи очистить и нарезать. Мясо выложить в мультиварку вместе с луком и морковкой и в режиме «Выпечка» готовить 40 минут, следя, чтобы на дне не образовалась корочка. Потом добавить картофель, нашинкованную капусту, свежий или свежемороженый зеленый горошек, посолить. Можно добавить немного воды, можно не добавлять. Поставить режим «Тушение» на 30 минут. Если зеленый горошек консервированный, то его надо добавлять в самом конце. Муку развести в небольшом количестве молока, хорошенько размешать, влить в остальное молоко, и этим соусом залить рагу. Готовить на том же режиме еще 15–20 минут.

Фаршированные перцы

Ингредиенты

8 болгарских перцев,
500 г фарша,
2 луковицы,
2 морковки,
1 помидор,
3 зубчика чеснока,
1 стакан вареного риса,
соль.

Приготовление

Лук и морковь очистить и нашинковать, морковь можно при желании натереть на терке. Очистить и мелко порезать чеснок, можно раздавить в прессе. Смешать мясной фарш, лук, морковь, чеснок, посолить. Можно добавить специи по вкусу. Мелко нарезать помидор без шкурки, добавить в фарш вместе с рисом.

Перцы вымыть, срезать крышечки, очистить от семян, промыть, начинить фаршем. Поставить вертикально, открытой стороной вверх, в мультиварку. Налить воду так, чтобы она закрывала перцы на три четверти. Можно заливать соусами, можно в воду добавить сметану и кетчуп. Поставить режим «Выпечка» на 20 минут, потом «Тушение» на 1 час. Другой вариант: режим «Выпечка» на 1 час. Еще вариант: режим «Тушение» на 1,5–2 часа.

Свиная рулька с квашеной капустой

Ингредиенты

1 свиная рулька,
800 г квашеной капусты,
2 луковицы,
2 морковки,
0,5 л пива,
3 ст. л. соевого соуса,
3 ст. л. меда,
5 зубчиков чеснока,
соль и специи по вкусу.

Приготовление

Свиную рульку хорошо промыть, очистить. Очистить и нарезать крупными кусками лук и морковь. Выложить рульку в мультиварку вместе с луком и морковкой. Посолить и добавить специи (перец, лавровый лист, гвоздика, чеснок и др.). Выставить режим «Тушение» и тушить 80 минут. Готовую рульку вынуть.

Смешать мед, соевый соус и бульон в равных частях, обмазать этим соусом рульку. Положить рульку в мультиварку, поставить режим «Жарка» или «Выпечка» и обжарить ее с обеих сторон до румяной корочки (минут 5–10). Затем добавить к рульке квашеную капусту и готовить в этом режиме еще 10–15 минут. В конце приготовления в чаше мультиварке не должно оставаться жидкости (от капусты). Можно открыть крышку и готовить несколько минут с открытой крышкой, чтобы жидкость выпарилась.

Плов

Ингредиенты

700 г мяса,
1 луковица,
2 морковки,
400 г риса басмати,
2 головки чеснока,
пучок свежей петрушки,
соль,
специи,
2 ст. л. растительного масла.

Приготовление

Мясо вымыть и нарезать на кусочки среднего размера. Очистить лук, чеснок и морковь. Лук мелко нашинковать, морковь натереть на мелкой терке, а чеснок пропустить через пресс.

В мультиварку налить немного масла и включить в режим «Плов», «Жарка» или «Выпечка». Выложить в нее мясо и лук и обжаривать 10–20 минут в зависимости от желаемой степени обжарки. Потом посолить и добавить специи по вкусу, перемешать. Добавить морковь и чеснок, жарить 5 минут, влить неполный стакан горячей воды и протушить еще 5 минут. Насыпать рис сверху мяса, не перемешивать, разровнять по поверхности. Слегка присолить рис, затем влить воду, чтобы она была на 2–3 пальца выше риса. Закрыть крышку, если мультиварка с клапаном, то закрыть и клапан. Включить режим «Плов», «Каша» или «Тушение» на 30 минут. После окончания программы в рис погрузить целую головку чеснока, очищенную от верхнего слоя шелухи. Закрыть мультиварку и включить на тот же режим еще на 15 минут, потом оставить в режиме «Подогрев» на полчаса.

Плов с фаршем

Ингредиенты

300 г фарша,
1 луковица,
1 морковь,
300 г риса,
3 ст. л. растительного масла,
1 ст. л. приправы для плова,
соль.

Приготовление

Морковь нарезать соломкой, лук нашинковать. В мультиварке выставить режим «Выпечка», налить масло и обжаривать лук 10–15 минут, затем добавить морковь, мясной фарш, специи по вкусу и обжаривать еще 20 минут под крышкой. Затем режим выключить. В поджарку засыпать промытый до прозрачной воды рис, все хорошенько перемешать, посолить и залить горячей водой, чтобы она была выше риса на 1 см. Закрыть крышку и установить режим «Плов» или «Гречка». После завершения программы плов перемешать, закрыть крышку и оставить на режиме «Подогрев» еще на 15 минут.

Плов из перловки

Ингредиенты

500 г мяса (можно даже фарш),
300 г перловой крупы,
2 луковицы,
2 морковки,
1 ст. л. растительного масла,
1 головка чеснока,
специи для плова,
соль.

Приготовление

Лук и морковь почистить и нарезать, мясо промыть и нарезать на кусочки. Если мясо в виде фарша, то его надо немного посолить, можно сделать фрикадельки. В мультиварку налить растительное масло, положить лук и обжаривать его в режиме «Жарка» или «Выпечка» при открытой крышке, помешивая. Минут через 5 добавить к нему морковь, еще через 5–7 минут – мясо. Тогда же добавить и специи для плова.

Перловую крупу при необходимости надо перебрать, промыть. Через 15 минут поджаривания мяса всыпать в мультиварку крупу, не перемешивать, она должна остаться на мясе, и сразу залить ее водой, чтобы вода была на сантиметр выше крупы. Чеснок очистить от верхнего слоя шелухи и целой головкой вставить в крупу. Закрыть крышку и выставить режим «Плов», «Каша» или «Тушение» на 30 минут, потом оставить на режиме «Подогрев» еще на 30 минут.

Азу

Ингредиенты

600 г мяса,
2 луковицы,
5 картофелин,
2 соленых огурца,
1 ст. л. томатной пасты,
2 стакана воды,
2 ст. л. растительного масла,
соль,
специи по вкусу.

Приготовление

Мясо вымыть и нарезать небольшими кусочками, лук и картошку почистить, лук нашинковать, картофель нарезать дольками. В мультиварку налить растительное масло, положить мясо и лук и жарить 15–20 минут на режиме «Выпечка», временами помешивая. Потом туда же добавить мелко нарезанные огурцы и томатную пасту, все обжаривать 5 минут. Добавить картофель, все специи, посолить, перемешать. Добавить воду и поставить режим «Тушение» на 1,5 часа.

Крокеты из телятины

Ингредиенты

300 г телятины,
100 г ветчины,
50 г сливочного масла,
2 ст. л. муки,
300 мл молока,
2 яйца,
соль.

Приготовление

Телятину и ветчину нарезать маленькими кубиками. В мультиварке поставить режим «Жарка» или «Выпечка», положить сливочное масло, нагреть его и прибавить муку, обжаривать ее до легкого изменения цвета. Развести горячим молоком. Проварить около 10 минут, помешивая, посолить. Когда соус загустеет до консистенции каши, перелить его в миску, добавить туда телятину и ветчину, хорошенько перемешать, дать остыть и выложить на доску, посыпанную мукой.

Разделать крокеты величиной с орех, обмазать яйцом и обвалять в панировочных сухарях. Обжаривать в режиме «Выпечка» или «Жарка» до готовности.

Голубцы

Ингредиенты

300 г фарша,
1 стакан вареного риса,
1 средний вилок капусты,
1 луковица,
2 ст. л. сливочного масла,
2 ст. л. муки или панировочных сухарей,
100 г сметаны,
100 г неострой томатной пасты,
соль.

Приготовление

Срезать утолщенные части в капустных листьях и опустить листья в несильно кипящую воду на несколько минут (в зависимости от толщины листьев). Выложить листья на дуршлаг и дать стечь воде. К фаршу добавить вареный рис, мелко нарезанный лук, посолить.

Класть фарш на середину капустного листа и заворачивать конвертиком. Обвалять голубцы в панировочных сухарях или в муке, выложить в мультиварку вместе со сливочным маслом и обжарить со всех сторон в режиме «Жарка» или «Выпечка» до подрумянивания (минут 10). Затем смешать сметану с томатной пастой, залить этой смесью голубцы и готовить их в режиме «Тушение» от 40 минут до 1 часа в зависимости от вида мяса и жесткости капусты.

Ленивые голубцы

Ингредиенты

1 стакан риса,
1 средний вилок капусты,
1 луковица,
1 морковка,
300 г мясного фарша,
50 мл томатной пасты,
2 стакана воды,
50 мл сметаны,
соль.

Приготовление

Лук, капусту и морковь почистить и нашинковать, рис промыть до чистой воды. Далее можно укладывать продукты в мультиварку слоями: капуста, лук, морковь, мясо, рис. А можно смешать все продукты, посолить, добавить специи по вкусу и общей массой выложить в мультиварку. Еще вариант: из смеси продуктов сделать котлеты, обжарить их по 10 минут с каждой стороны на режиме «Выпечка».

Смешать сметану, томатную пасту (или кетчуп) и воду и вылить в мультиварку. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Сало

Ингредиенты

1 кг сала с прослойками мяса,
2 ст. л. соли,
6 зубчиков чеснока,
специи для сала.

Приготовление

Кусок сала тщательно промыть. Соль и мелко нарезанный чеснок, специи по вкусу смешать в одну массу, натереть сало. Завернуть сало в несколько слоев фольги, положить на решетку для варки на пару, в мультиварку налить воду, как написано в инструкции, и поставить режим «Варка на пару» на 1 час.

После приготовления сало вынуть, развернуть и дать остыть. Оно готово к употреблению.

Диетические котлеты

Ингредиенты

400 г говядины,
4 картофелины,
1 луковица,
50 г сливочного масла,
2 яйца,
соль.

Приготовление

Картофель тщательно вымыть, мясо разрезать на несколько кусков. Положить картофель и мясо на решетку, в мультиварку налить воду и готовить при режиме «Варка на пару» 1 час. Готовый картофель очистить, очистить и нарезать на крупные ломти лук. Картофель, мясо и лук пропустить через мясорубку или измельчить в блендере в однородную массу, в фарш вбить яйца, посолить, хорошенько вымешать. Сформировать котлеты, положить их на решетку и выставить режим «Варка на пару» на 15 минут.

Суфле из котлетного фарша

Ингредиенты

400 г мяса,
2 куска белого хлеба,
1 яйцо,
соль,
сливочное масло для смазывания формы.

Приготовление

Хлеб замочить в воде и отжать, смешать его с фаршем, посолить, добавить яйцо, массу хорошенько перемешать и выбить. Разложить по формочкам или в одну большую форму, поставить ее на решетку для варки на пару, в мультиварку налить воду и готовить под крышкой в режиме «Варка на пару» 1 час.

Это суфле хорошо подойдет маленьким детям или для диетического питания.

Лазанья

Ингредиенты

4 листа лазаньи,
200 г фарша,
1 луковица,
300 мл молока,
50 г томатной пасты,
1 морковка,
50 г сливочного масла,
100 г сыра,
50 г муки,
2 зубчика чеснока,
2 ст. л. растительного масла,
соль,
специи по вкусу.

Приготовление

Лук и чеснок мелко нашинковать, морковь натереть на терке. В мультиварку налить масло и обжаривать лук и морковь 15 минут на режиме «Выпечка», помешивая. Потом добавить фарш, посолить, добавить специи по вкусу, обжаривать 20–25 минут, до полной готовности фарша. Томатную пасту развести в воде и вылить к фаршу, чтобы получилась жидкая масса. Готовить еще 10 минут. Далее можно все вынуть из мультиварки и в ней готовить соус, а можно сделать его отдельно на сковородке. Для этого растопить сливочное масло, всыпать в него муку, хорошенько смешивая. Через 2–3 минуты тонкой струйкой вливать молоко, постоянно мешая. В соусе не должно быть комков. Довести соус до кипения и немного посолить. Готовый соус должен быть густоты сметаны. Натереть сыр на крупной терке. Мультиварку смазать маслом, выложить лист лазаньи. На него уложить мясной фарш, третьим слоем – сливочный соус, далее сыр, слои повторить еще два раза. Готовить лазанью 45 минут в режиме «Выпечка».

Буженина

Ингредиенты

1 кг свиной шейки,
50 мл растительного масла,
4 зубчика чеснока,
соль,
специи по вкусу.

Приготовление

Кусок мяса вымыть и обсушить бумажным полотенцем. Потом его натереть солью, перцем, раздавленным в прессе чесноком, растительным маслом. Можно пробовать разные специи по желанию (разные виды перцев, зерна горчицы, сухая зелень, смеси специй и т. п.). Шейку положить в миску и поставить в холодильник на ночь (6–8 часов). Утром мясо переложить в мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 1 час или «Тушение» 2 часа. Во время приготовления мясо можно переворачивать. Можно сначала обжарить по 15 минут с разных сторон в режиме «Выпечка», а потом готовить на режиме «Тушение» 2 часа.

Зельц

Ингредиенты

1 кг свинины,
3 зубчика чеснока,
40 г желатина,
100 мл воды,
черный перец горошком,
лавровый лист,
соль.

Приготовление

Мясо разрезать на 4 части, выложить в мультиварку, посолить, налить полстакана воды и готовить в режиме «Тушение» 100 минут. Готовое мясо вынуть (бульон остается в мультиварке) и нарезать на маленькие кусочки. Потом сложить его обратно в мультиварку. Если бульон не будет покрывать мясо, то можно добавить немного воды. Положить лавровый лист и перец горошком, мелко нарезанный или выдавленный через пресс чеснок. Развести желатин в холодной воде по инструкции и добавить к продуктам. Выставить режим «Тушение» на 50 минут. По окончании варки мясо должно немного остыть, из бульона можно вынуть лавровый лист и перец. Все остальное выложить в пластиковую бутылку с отрезанным горлышком и положить в холодильник до полного застывания (можно на ночь). Потом бутылку нужно разрезать, а зельц хранить в пакете в холодильнике.

Холодец

Ингредиенты

2 свиные ножки,
1,5 кг говядины с костями,
1,5 л воды,
3 лавровых листа,
1 морковка,
5–6 шт. черного перца горошком,
1 головка чеснока,
соль по вкусу.

Приготовление

Свиные ножки тщательно отскоблить и промыть, замочить в холодной воде на 5 часов, затем воду слить и ножки промыть еще раз. Говядину вымыть, морковь очистить. В мультиварку уложить свиные ножки и говядину, добавить целую морковку, лавровый лист и перец. Налить в кастрюлю воду и готовить в режиме «Тушение» 6 часов. Потом мясо и ножки вынуть, остудить, отделить мясо от костей. Морковку выкинуть. Мясо нарезать на кусочки для холодца, разложить по формам. Бульон процедить через марлю и разлить по формам. Мелко нарезать чеснок, добавить в будущий холодец. Можно также добавить нарезанную вареную морковку, дольки яиц. Дать холодцу остыть до комнатной температуры, а потом убрать в холодильник до полного застывания.

Тушеная печень

Ингредиенты

700 г печени,
2 луковицы,
1 помидор,
3 ст. л.сметаны,
2 ст. л. муки,
2 стакана воды,
2 ст. л. растительного масла,
соль и специи по вкусу.

Приготовление

Печень промыть, удалить пленки и желчные протоки и нарезать тонкими брусочками. Лук очистить и нарезать полукольцами, помидор – кусочками. Налить в мультиварку растительное масло, выложить печень и лук и обжаривать 15 минут на режиме «Выпечка», периодически помешивая. Затем добавить муку, перемешать и жарить еще 5 минут. Добавить кусочки помидора и жарить еще 5 минут. В поджарку влить воду, положить сметану, посолить и добавить специи. Все перемешать и поставить режим «Тушение» на 1 час.

Жареная печень

Ингредиенты

500 г печени,
1 яйцо,
2 ст. л. соевого соуса,
2 ст. л. растительного масла,
соль,
специи по вкусу

Приготовление

Печень промыть, удалить пленки и желчные протоки и нарезать. Сложить ее в миску, туда же вбить яйцо, посолить, добавить специи по вкусу и все хорошенько перемешать. В мультиварке выставить режим «Жарка» или «Выпечка», налить растительное масло и обжарить печень до готовности (минут 10). При желании потом к печени можно добавить соевый соус и поставить на режим «Подогрев» на 30 минут.

Печеночный пирог

Ингредиенты

600 г печени,
2 яйца,
2 луковицы,
2 морковки,
2 ст. л. муки или манки,
2 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Лук и морковь очистить, лук нашинковать, морковь натереть на терке. В мультиварку положить масло и обжаривать лук и морковь в режиме «Выпечка» примерно 10 минут (если мультиварка уже разогрета). Печень вымыть, очистить от пленок и желчных протоков и нарезать кусочками. К ней добавить обжаренные овощи, яйца, молоко и манку. Посолить и взбить блендером в однородную массу (можно пропустить через мясорубку).

Чашу мультиварки смазать маслом, вылить массу и готовить под крышкой в режиме «Выпечка» 1 час.

Запеканка из телячьей печени

Ингредиенты

400 г печени,
2 куска белого хлеба,
2 ст. л. сливочного масла,
2 яйца,
150 мл молока,
соль.

Приготовление

Печень промыть в проточной воде, очистить от пленок, вырезать канальцы, нарезать мелкими кусочками, пропустить через мясорубку или размолоть в блендере. Фарш смешать с замоченным в молоке и отжатым хлебом. Посолить, добавить желтки. Затем осторожно прибавить взбитые в крепкую пену белки.

Печеночный фарш выложить в небольшую чашку или маленькую формочку, смазанную маслом, поставить ее на решетку для варки на пару, в мультиварку налить воду по инструкции и выставить режим «Варка на пару» на 1 час.

Печень с овощами

Ингредиенты

300 г печени,
2 луковицы,
2 морковки,
2 картофелины,
2 помидора,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Лук, морковь и картофель помыть, почистить, нарезать кубиками. Печень вымыть, очистить от пленки, порезать кусочками. В мультиварку налить масло, положить овощи и печенку, поставить режим «Тушение» на 1 час.

Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы, порезать ломтиками и минут за 10 до конца программы добавить в блюдо. Тогда же его посолить и перемешать.

Овощное пюре с печенкой

Ингредиенты

1 небольшая морковка,
1 небольшая картофелина,
100 г печенки,
100 мл бульона,
1 ч. л. сливочного масла.

Приготовление

Говяжью печень вымочить в проточной воде, очистить от пленки, нарезать поперек волокон. Картофель и морковь помыть, почистить, нарезать дольками.

Сложить овощи и печенку в мультиварку, добавить бульон и варить в режиме «Тушение» 20 минут. Готовые продукты вынуть и взбить миксером в пюре, при желании добавить бульон, чтобы пюре было более жидким, посолить и заправить сливочным маслом.

Это блюдо можно давать детям начиная с 10–11 месяцев.

Пюре из печени

Ингредиенты

200 г говяжьей или телячьей печени,
60 мл молока,
1 ст. л. сливочного масла.

Приготовление

Печень промыть в проточной воде, освободить от пленок, нарезать кусочками. В мультиварке выставить режим «Варка на пару», печень положить на сетку, вниз налить требуемое количество воды и варить печенку 20 минут. Готовую печень остудить, взбить миксером в пюре, посолить, добавить горячее молоко и сливочное масло. Хорошенько перемешать.

Блюдо подходит для детей младшего возраста (начиная с 10 месяцев) и для диетического питания.

Пюре из печени с луком

Ингредиенты

200 г печени,
2 ч. л. сливочного масла,
половина небольшой луковицы,
100 мл воды,
соль.

Приготовление

Печень промыть в проточной воде, освободить от пленок, нарезать кусочками, посолить и посыпать небольшим количеством муки. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить туда нарезанный лук, обжаривать несколько минут, помешивая, в режиме «Жарка» или «Выпечка», потом добавить печенку и жарить еще 10–15 минут. Потом добавить воду, посолить и выставить режим «Тушение» на 15–20 минут. Готовую печенку с луком пропустить через мясорубку или взбить миксером в однородную массу.

Печень с гречкой

Ингредиенты

500 г куриной печени,
1 луковица,
1 морковка,
150 г гречки,
350 мл воды (2 мультистакана),
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Лук и морковь очистить, лук нашинковать, морковь натереть на терке. Печень очистить от протоков, нарезать на кусочки.

В мультиварку налить масло, выставить режим «Жарка» или «Выпечка» и обжаривать овощи 7–10 минут, иногда помешивая. Добавить печень и в том же режиме готовить еще 15 минут. Далее добавить промытую гречку, соль, при желании – специи. Сразу же влить воду и включить режим «Гречка» или «Каша».

Печень с картошкой

Ингредиенты

500 г печени,
4 картофелины,
1 луковица,
2 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Лук очистить и нарезать полукольцами. Печень промыть, очистить от пленок и желчных протоков и нарезать на небольшие кусочки. Картофель очистить и нарезать кружочками. На дно мультиварки выложить печень и лук, посолить и приправить специями по вкусу, хорошо перемешать. Никакой жидкости можно не добавлять, если нет желания сделать соус. На решетку для пара выложить картофель, можно его присолить. На картошку выложить кусочки сливочного масла. Крышку мультиварки закрыть, установить режим «Тушение» на 1,5 часа.

Печень с макаронами или рисом

Ингредиенты

250 г макарон или 1 стакан риса,
500 г печени,
1 луковица,
1 морковка,
3 ст. л. сметаны,
2 ст. л.растительного масла,
соль.

Приготовление

Лук и морковь очистить, лук нашинковать, морковь натереть на терке. Печень промыть, очистить от пленок и желчных протоков и порезать на кусочки. В мультиварку налить масло и обжаривать лук и морковь минут 10 в режиме «Выпечка». Потом добавить туда печенку и сметану. Перемешать и тушить в этом же режиме еще 15–20 минут. Затем всыпать макароны или промытый в нескольких водах (до прозрачной воды) рис. Закрыть крышку, выставить режим «Плов» и готовить до сигнала. Правда, это зависит от типа макарон и риса (круглозерный, длиннозерный, пропаренный), так что готовность можно проверять и выключить мультиварку раньше или, наоборот, добавить время.

Курица с рисом

Ингредиенты

300 г куриного мяса,
1 стакан риса,
50 г сливочного масла,
2 стакана бульона или воды,
2 луковицы,
1 ст. л. томатной пасты,
соль.

Приготовление

Мясо нарезать небольшими кусками, рис промыть до чистой воды, лук очистить и нашинковать.

В мультиварке растопить масло, выставить режим «Жарка» или «Выпечка» и обжаривать лук до золотистого цвета. Потом положить курицу и обжаривать еще минут 15. Добавить к поджарке рис, посолить, влить воду или бульон, можно добавить какие-нибудь специи пожеланию. Закрыть крышку и выставить режим «Тушение» на 1 час. Можно ближе к концу программы проверить рис и курицу на готовность, может понадобиться меньше времени. В готовое блюдо по желанию добавить томатную пасту, перемешать и дать настояться в режиме «Подогрев» еще минут 10–15.

Курица в кокосе

Ингредиенты

1 средняя курица,
35 г кокосовой стружки (один пакетик),
половина чайной ложки карри,
соль.

Приготовление

Курицу разделать на порционные куски, снять кожу. Можно сразу купить части курицы. Смешать кокосовую стружку, порошок карри и соль, натереть этой смесью куски курицы, положить в мультиварку и выставить режим «Тушение» на 1,5 часа.

Курица по-английски

Ингредиенты

1 курица (примерно 1 кг),
1 луковица,
550 мл молока (3 мультистакана),
1 ст. л. крахмала,
50 г сливочного масла,
1 болгарский перец,
200 г шампиньонов,
соль и приправы по вкусу.

Приготовление

Курицу нарезать на порционные куски или сразу купить какие-либо части курицы. Перец очистить от семян и нарезать полосками. Лук очистить и нашинковать. Если шампиньоны целые, то помыть и нарезать. Можно купить упаковку порезанных. В мультиварке выставить режим «Жарка» или «Выпечка», положить сливочное масло, положить куски курицы и обжаривать при открытой крышке до корочки со всех сторон. Потом добавить нарезанные шампиньоны, перемешать и жарить еще минут 10. Потом выложить перец и лук и жарить еще столько же. Посолить, добавить приправы. Вылить в поджарку 2 мультистакана молока (350 мл), все перемешать. Выставить режим «Тушение» на 30 минут, крышку закрыть. В оставшемся молоке размешать крахмал и за 5 минут до конца тушения вылить в мультиварку, все еще раз перемешать, крышку закрыть и оставить блюдо до конца программы.

Запеканка из курицы

Ингредиенты

500 г куриного фарша,
3 яйца,
3 куска белого хлеба,
100 мл молока,
1 стакан сметаны,
100 г сливочного масла,
соль.

Приготовление

Белый хлеб замочить в молоке. Отделить желтки от белков, белки поставить в холодильник. В фарш добавить желтки, размоченный хлеб, соль, сметану и 2/3 сливочного масла. Хорошо вымешать. Охлажденные белки взбить с небольшим количеством соли, осторожно добавить к фаршу и перемешать. Мультиварку смазать оставшимся маслом, выложить в нее массу, выставить режим «Выпечка» на 40 минут.

Куриные котлеты

Ингредиенты

300 г куриного фарша,
2 куска белого хлеба,
100 мл молока,
1 ст. л. сливочного масла (или 1 ст. л. майонеза),
соль.

Приготовление

Фарш смешать белым хлебом, замоченным в молоке и отжатым, добавить мягкое сливочное масло или майонез и все хорошенько вымешать. Сформовать котлеты.

Можно в мультиварку налить немного растительного масла, положить котлеты и готовить на режиме «Выпечка» или «Жарка» по 20 минут с каждой стороны. А можно положить котлеты на решетку, в мультиварку налить воды по инструкции и готовить в режиме «Варка на пару» 40 минут.

Курино-овощные котлеты

Ингредиенты

500 г куриного филе,
150 г кабачка,
1 морковка,
1 луковица,
соль.

Приготовление

Почистить кабачок, морковку и лук, нарезать на кусочки. Куриное филе вымыть и нарезать на куски. Курятину с овощами пропустить через мясорубку, посолить и вымешать фарш. В чашу мультиварки налить воду, сколько сказано в инструкции для режима «Варка на пару», а на решетку для варки положить котлетки. Их сделать небольшого размера, примерно с куриное яйцо. Выставить режим «Варка на пару» на 40 минут.

Эти котлеты в сыром виде хорошо замораживаются и хранятся в холодильнике, так что их можно делать сразу много и замораживать.

Этот же рецепт можно использовать для приготовления тефтелек в суп.

Куриные фрикадельки

Ингредиенты

300 г куриного филе,
2 куска белого хлеба,
1 стакан молока,
2 яйца,
2 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Мясо пропустить через мясорубку с размоченным в молоке хлебом (можно сразу взять куриный фарш), посолить, добавить яйца, сливочное масло и хорошо взбить. Сформировать небольшие шарики и отварить на пару. Для этого положить фрикадельки на решетку, в чашу мультиварки налить воды по инструкции и поставить режим «Варка на пару» на 30 минут.

В принципе, так же делаются и котлеты, только в них добавляется измельченный лук. Кроме того, эти же фрикадельки можно использовать и для супов.

Куриные рулетики с овощами

Ингредиенты

2 куриные грудки,
300 г белокочанной капусты,
1 луковица,
1 морковка,
4 ст. л. вареного риса,
1 яйцо,
100 г муки,
4 ст. л. растительного масла,
1 ст. л. томатной пасты,
соль.

Приготовление

Лук и капусту нашинковать, морковь натереть на терке. В мультиварку налить половину растительного масла, поставить режим «Жарка» или «Выпечка», выложить лук, морковь и капусту, посолить и обжаривать 10 минут, помешивая. Потом к овощам добавить томатную пасту, разведенную в половине стакана воды, и продолжить готовить в режиме «Тушение» 20 минут. После этого к овощам высыпать вареный рис, добавить специи по желанию, перемешать.

Куриные грудки нарезать пластами, слегка отбить, посыпать специями и солью, выложить на них начинку и свернуть рулетиком. Рулетики обвалять в муке, потом обмакнуть во взбитое яйцо, потом опять в муке и выложить в мультиварку с налитым растительным маслом. Выставить режим «Жарка» или «Выпечка» на 20 минут. Рулетики во время готовки можно переворачивать.

Рыбные блюда

Рыбные фрикадельки

Ингредиенты

400 г рыбного филе,
2 ст. л. панировочных сухарей,
1 ст. л. сливочного масла,
3 яйца,
соль.

Приготовление

Пропустить рыбное филе через мясорубку. К фаршу добавить сливочное масло, сухари, яичные желтки и взбитые в пену белки. Все аккуратно перемешать, чтобы масса осталась пышной и белки не осели. Скатать фрикадельки величиной с грецкий орех или крупнее. В мультиварку налить 1 литр воды, выставить режим «Варка» или «Суп», довести воду до кипения и аккуратно, по одной, ложкой опускать фрикадельки в кипящую воду и варить под крышкой 10–15 минут.

Фрикадельки можно использовать для вторых блюд или как добавку в супы.

Рыбные котлеты

Ингредиенты

500 г рыбного филе,
2 куска белого хлеба,
100 мл молока,
2 яйца,
2 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Рыбу разделать на кусочки. Снять кожу, вынуть кости, фарш пропустить через мясорубку. Второй раз фарш помолоть вместе с хлебом, замоченным в молоке и отжатым. Затем посолить, добавить сырое яйцо и взбить до получения пышной массы. Разделать ее в виде котлет, уложить на решетку для варки на пару, в чашу мультиварки налить воды по инструкции, выставить режим «Варка на пару» на 30 минут.

Также можно котлеты пожарить. Тогда следует смазать чашу маслом, уложить туда котлеты, выставить режим «Жарка» или «Выпечка» и жарить по 15–20 минут с каждой стороны (зависит от мультиварки). В конце котлеты можно залить сметаной или каким-нибудь соусом и оставить на 15–20 минут в режиме «Подогрев», чтобы они пропитались.

Рыбно-картофельные котлеты из отварного картофеля

Ингредиенты

400 г рыбного филе,
5 картофелин,
2 ст. л. панировочных сухарей,
2 ст. л. сливочного масла,
1 стакан молока,
2 яйца,
соль.

Приготовление

Отварить картофель. Можно это сделать в мультиварке в режиме «Варка на пару» 30 минут. Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, срезать с костей мякоть. Кости, голову и кожу можно использовать на бульон. Отваренный картофель очистить. Филе и картофель пропустить через мясорубку.

В полученный фарш добавить панировочные сухари, сливочное масло, соль, желтки и молоко (молока можно брать больше или меньше, зависит от качества картофеля и сухости рыбы). Хорошенько вымесить и слепить котлеты. Далее можно их жарить или готовить на пару, как написано выше.

Рыбно-картофельные котлеты из сырого картофеля

Ингредиенты

400 г рыбного филе,
4 картофелины,
2 луковицы,
3 яйца,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Филе рыбы и лук пропустить через мясорубку. Очищенный картофель натереть на терке, лишнюю жидкость отжать. Смешать рыбную и картофельную массу, добавив соль, яйца (можно добавить сметану).

Из приготовленной массы сформовать котлеты и готовить, как написано в предыдущем рецепте.

Рыбный пудинг

Ингредиенты

400 г рыбного филе,
4 куска белого хлеба,
1 стакан молока,
3 яйца,
2 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Хлеб вымочить в молоке и пропустить через мясорубку вместе с рыбным филе. Добавить соль, сырые желтки и хорошо перемешать. Белки взбить в пену и осторожно добавить в массу. Форму смазать маслом, посыпать сухарями или мукой и заполнить массой. Если нет специальной формы для мультиварки, можно использовать миску для микроволновки, подходящую по размеру, или силиконовую чашку, поставив ее на решетку для варки на пару. В чашу мультиварки налить воды, сколько написано в инструкции, выставить режим «Варка на пару» на 30 минут.

Рыбные биточки

Ингредиенты

400 г рыбного филе,
2 луковицы,
4 ст. л. панировочных сухарей,
2 ст. л. сливочного масла,
2 яйца,
соль.

Приготовление

Рыбное филе разрезать на куски, посолить и пропустить через мясорубку вместе с луком. Полученный фарш разделать на небольшие лепешки, смочить во взбитом яйце, обвалять в панировочных сухарях и жарить в мультиварке на режиме «Жарка» или «Выпечка» по 10 минут с каждой стороны.

Можно также приготовить их в режиме «Варка на пару» 30 минут.

Рыбные биточки с шампиньонами

Ингредиенты

400 г рыбного филе,
2 куска белого хлеба,
100 мл молока,
200 г нарезанных шампиньонов,
2 стакана рыбного или овощного бульона,
2 яйца,
50 г сливочного масла,
соль.

Приготовление

Филе пропустить через мясорубку (можно также размолоть в блендере), смешать с хлебом, размоченным в молоке и отжатым, посолить, в массу прибавить размягченное масло, яйца, все очень хорошо вымешать. Сделать небольшие лепешки.

Чашу мультиварки смазать маслом, положить биточки в один ряд, между ними выложить грибы, залить бульоном, чтобы он был вровень с биточками. По желанию в бульон добавить специи, можно также нарезанный лук и морковь для вкуса. Выставить режим «Тушение» на 40 минут.

Запеченная рыба

Ингредиенты

500 г рыбного филе,
6 картофелин,
100 г сыра,
2 помидора,
100 г майонеза,
2 ст. л. кетчупа,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Картофель вымыть, очистить и нарезать кружочками. Филе нарезать на кусочки. Ломтики картофеля сложить в миску, добавить туда равные количества кетчупа и майонеза, посолить и аккуратно перемешать. В мультиварку налить масло, выложить все ломтики картофеля слоем. На него положить кусочки рыбы, посолить. Можно добавить какие-нибудь специи.

На рыбу выложить нарезанный пластинами помидор. Смазать оставшимся майонезом и посыпать натертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Рыба со шпинатом

Ингредиенты

500 г рыбы,
400 г шпината,
100 мл молока,
2 ст. л. сливочного масла,
50 г сметаны,
соль и специи (корица, имбирь, мускатный орех) по вкусу.

Приготовление

Рыбу нарезать порционными кусочками. Выложить в мультиварку, смазанную маслом. Шпинат промыть, нарезать и выложить на рыбу.

Молоко размешать со сметаной, солью и пряностями по вкусу, залить этой смесью рыбу. Выставить режим «Тушение» на 30–40 минут.

Рыба с картофелем

Ингредиенты

500 г рыбного филе,
6 картофелин,
100 г сыра,
2 помидора,
2 ст. л. растительного масла,
4 ст. л.майонеза,
2 ст. л. кетчупа,
специи для рыбы,
соль.

Приготовление

Филе нарезать небольшими кусочками, посыпать специями, посолить. Картофель очистить и нарезать ломтиками. Помидоры нарезать кружочками. Сыр натереть на мелкой терке. В мультиварку налить масло, уложить картофель слоями, смазать его майонезом и кетчупом, можно посолить (по вкусу). Вторым слоем положить ломтики рыбы, далее – помидоры, сверху посыпать тертым сыром. Выставить режим «Выпечка» на 1 час.

Рыбные тефтели

Ингредиенты

400 г рыбного филе, 2 куска белого хлеба,
2 желтка,
50 мл воды,
1 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Рыбу тщательно очистить, освободить от кожи и костей и пропустить через мясорубку вместе с размоченным в воде хлебом. В рыбный фарш добавить сырые желтки, растительное масло, немного соли, тщательно вымешать и взбить. Из полученной массы сформировать небольшие шарики, уложить их на решетку для варки на пару, в чашу мультиварки налить воды по инструкции, выставить режим «Варка на пару» на 30 минут.

Рыба на овощах

Ингредиенты

400 г рыбного филе,
500 г овощей (морковь, картофель, горошек, сельдерей и др.),
100 мл молока или бульона,
1 луковица,
50 г сыра,
2 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Очистить, промыть и нарезать дольками овощи. Филе разрезать на длинные тонкие куски, посыпать солью, мелко нарезанным луком, свернуть рулетиками и перевязать нитками. В мультиварку положить масло, выставить режим «Жарка» или «Выпечка», выложить все овощи и обжаривать минут 10–15, регулярно помешивая. Влить молоко или бульон, перемешать, на овощи положить рыбные рулетики, их посыпать тертым сыром, закрыть крышку, выставить режим «Тушение» на 40–50 минут.

Скумбрия с овощами

Ингредиенты

1 свежемороженая скумбрия,
2 луковицы,
2 морковки,
2 болгарских перца,
100 г сметаны,
2 ст. л. растительного масла,
приправа для рыбы.

Приготовление

Лук и морковь очистить, лук нарезать полукольцами, морковь натереть на терке. Перец помыть, очистить от семян и нарезать полосками. Скумбрию промыть, очистить и нарезать на кусочки. В мультиварку налить растительное масло, выложить лук и половину моркови. На них уложить кусочки рыбы, сверху посыпать оставшейся морковью и полосками перца. Присыпать приправой для рыбы, залить сметаной. Готовить в режиме «Выпечка» 40 минут.

Второй вариант: поставить режим «Выпечка» на 10 минут, потом поставить «Тушение» на 30 минут.

Рыбный паштет

Ингредиенты

500 г рыбного филе,
100 г сливочного масла,
2 морковки,
2 луковицы,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Морковь и лук очистить, лук нашинковать, морковь натереть на терке. Филе нарезать мелкими кусочками. В мультиварку налить масло, поставить режим «Выпечка», обжаривать лук и морковь 10–15 минут, помешивая. Потом добавить измельченную рыбу и обжаривать ее до готовности еще минут 15, тоже помешивая. Готовую смесь пропустить через мясорубку, посолить, вмешать мягкое сливочное масло, массу взбить.

Рыба на пару и гарнир из риса

Ингредиенты

500 г рыбного филе,
3 помидора,
2 луковицы,
1 стакан сметаны, 200 г сыра,
соль и специи по вкусу,
300 г длиннозёрного риса,
4 стакана воды.

Приготовление

Рис промыть до чистой воды, выложить в мультиварку, сразу посолить и налить воду. Поставить сверху корзинку для варки на пару, застелить ее фольгой, сделав несколько отверстий для выхода пара, и положить на фольгу кусочки рыбного филе. Лук нарезать кольцами, разложить на рыбе, потом смазать сметаной, посолить, можно добавить специи по вкусу. На сметану положить нарезанные кружочками помидоры, сверху присыпать натертым на терке сыром. Закрыть крышку, выставить режим «Гречка» или «Рис». Если рыба нежная, то корзинку с ней можно вынуть через 20 минут.

Запеканка из рыбы

Ингредиенты

400 г рыбного филе,
2 ст. л. сливочного масла,
2 ст. л. муки,
50 г сыра,
100 мл молока,
100 мл рыбного бульона или воды,
2 ст. л. панировочных сухарей,
соль.

Приготовление

Филе нарезать небольшими кусочками. В мультиварке растопить масло, нагреть, всыпать муку и обжаривать на режиме «Жарка» или «Выпечка», пока мука не начнет менять цвет. Тогда влить туда молоко, хорошенько размешать, чтобы мука разбухла, потом влить бульон, довести до кипения. В этот момент положить в подливу рыбу (должна получиться густая масса, рыба не должна плавать в воде). Тертый сыр смешать с панировочными сухарями и этой смесью засыпать рыбу. Поставить режим «Выпечка» на 30 минут.

Рыбные рулетики

Ингредиенты
500 г рыбного филе,
1 яйцо,
3 ст. л.молока,
2 ст. л. панировочных сухарей,
50 г сливочного масла,
50 мл растительного масла,
мука,
соль;
для фарша:
100 г вареного риса,
1 вареное яйцо,
1 ст. л. сливочного масла,
соль.
Приготовление

Рис смешать с нарубленным яйцом, положить в фарш размягченное масло, посолить, хорошенько размешать. Филе разрезать на тонкие пластины, на каждую уложить начинку, свернуть рулетиком, можно перевязать ниткой или заколоть зубочисткой. Яйцо слегка взбить с молоком. Рулетики обвалять в муке, потом в льезоне, потом в панировочных сухарях.

В мультиварку налить масло, выложить рулетики и готовить в режиме «Выпечка» 40 минут, переворачивая пару раз. Если не делать льезон и панировку, то рулетики можно запечь на пару.

Рыбный омлет

Ингредиенты

200 г рыбного филе,
100 мл молока,
1 ч. л. сливочного масла,
2 яйца,
2 ст. л. муки,
соль.

Приготовление

Филе нарезать кусочками, обвалять в муке и обжарить на масле в режиме «Жарка» или «Выпечка» со всех сторон (10–15 минут). Яйца взбить с молоком, посолить, вылить к рыбе и жарить еще 5 минут.

Пирожки по-шведски

Ингредиенты

500 г рыбного филе,
6 картофелин,
2 яйца,
2 луковицы,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Филе вместе с луком пропустить через мясорубку. Сырой картофель очистить, промыть и натереть на терке. Лишнюю жидкость отжать, картофель добавить в фарш. В массу вбить яйца, посолить, все хорошенько вымешать, сформировать изделия в форме пирожков. В мультиварку налить масло, выложить пирожки и готовить в режиме «Выпечка» 40 минут, переворачивая.

Жареная рыба

Ингредиенты

500 г рыбы,
2 ст. л. растительного масла,
3 ст. л. муки,
соль.

Приготовление

Мелкую рыбу очистить, промыть. Крупную разрезать на куски. Муку смешать с солью. Куски рыбы обвалять в муке. В мультиварку налить масло, выставить режим «Жарка» или «Выпечка», положить рыбу в нагретую мультиварку и обжаривать по 15 минут на каждой стороне.

Ленивые рыбные голубцы

Ингредиенты

300 г рыбного филе,
половина небольшого вилка капусты,
100 г вареного риса,
1 луковица,
2 ст. л.растительного масла,
2 ст. л.томатной пасты или кетчупа,
100 мл воды,
соль.

Приготовление

Капусту мелко нашинковать, лук очистить и нарезать. Филе прокрутить через мясорубку либо мелко-мелко нарубить. Смешать капусту, лук, рыбное филе и рис, посолить, хорошенько вымешать и сделать продолговатые котлетки, похожие на голубцы. В мультиварку налить масло, выложить голубцы. Выставить режим «Жарка» или «Выпечка» на 40 минут. Через 20 минут их надо будет перевернуть. Также можно их готовить в режиме «Варка на пару» 40 минут, переворачивать не надо. При желании размешать томатную пасту с водой (можно добавить сметану или майонез, какие-либо специи), залить голубцы (уже не на пару, а в мультиварке) и поставить режим «Тушение» на 1 час. Они получатся очень нежные.

Рыбные голубцы из пекинской капусты

Ингредиенты

300 г рыбного филе,
1 кочан пекинской капусты,
1 яйцо,
1 луковица,
100 г сметаны,
100 г воды,
1 ст. л. муки,
соль.

Приготовление

Филе провернуть в мясорубке или очень мелко нарезать, добавить половину нашинкованного лука и сырое яйцо, посолить, хорошенько вымешать. Пекинскую капусту разобрать на листья, срезать нижнюю, утолщенную часть стебля. В каждый лист положить по ложке начинки, завернуть конвертиком. В мультиварку налить масло, положить голубцы и готовить на режиме «Жарка» или «Выпечка» с открытой крышкой 5 минут, потом голубцы перевернуть, засыпать вторую часть лука, крышку закрыть и жарить еще 5 минут. В сметану вмешать муку, потом влить воду и размешать до однородной жидкости. Все это вылить в голубцы. Продолжать готовить на той же программе еще 10–15 минут.

Домашние шпроты

Ингредиенты

1 кг мелкой рыбы (килька, сайра и т. п.),
10 ч. л. крупнолистового чая,
400 мл кипятка,
50 мл растительного масла,
1 ст. л. крупной соли,
перец горошком черный и душистый, лавровый лист, гвоздика,
2 ст. л. соевого соуса (пожеланию).

Приготовление

Заварить чай в кипятке и дать настояться. Рыбу вымыть, удалить головы и внутренности. Сложить рыбу в мультиварку. Добавить все специи. Если добавлять соевый соус, то проверить на количество соли, чтобы не пересолить. Влить заварку, добавить растительное масло, аккуратно все помешать ложкой. Выставить режим «Медленноварка» или «Тушение/Томление» на 2 часа. Готовую рыбу обязательно охладить и только потом перекладывать, иначе она может разламываться.

Режим «Медленноварка» готовит при 80 градусах, можно подобрать похожий режим.

Рыбно-картофельная запеканка

Ингредиенты

400 г рыбного филе,
5 картофелин,
2 ст. л. панировочных сухарей,
2 ст. л.сливочного масла,
150 мл молока (можно взять 1 мультистакан),
3 яйца,
соль.

Приготовление

Отварить картофель в режиме «Варка на пару» 30 минут. Очистить и как можно более теплым размять и размешать с молоком. Филе нарезать на мелкие кусочки, можно практически изрубить. Мякоть смешать с картофельной массой. Туда же добавить мягкое сливочное масло, соль, желтки. Все хорошенько перемешать. Белки взбить с солью в крепкую пену и аккуратно вмешать в массу. Мультиварку смазать маслом, выложить рыбно-картофельную массу и готовить в режиме «Выпечка» 40 минут.

Второй вариант: массу выложить в миску для микроволновки, поставить на решетку, в мультиварку налить воду по инструкции и готовить в режиме «Варка на пару» 1 час.

Блюда из овощей и гарниры

Картофельное пюре

Ингредиенты

3 картофелины,
1 ст. л.сливочного масла,
100 мл молока,
соль.

Приготовление

Картофель очистить, положить на решетку, в мультиварку налить воду и готовить в режиме «Варка на пару» 25–30 минут. Также можно варить картофель на пару, если в мультиварке готовится какое-либо блюдо. Через 30 минут решетку с картофелем вынуть, а основное блюдо может готовиться дальше.

Картофель размять. В подогретом молоке растопить сливочное масло, посолить. Молоко вылить в картофель и аккуратно размешать.

Если же картофель варился не на пару, а в воде, то в пюре можно добавлять не молоко, а воду от картошки.

Жареный картофель

Ингредиенты

3 картофелины,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Картофель очистить и нарезать соломкой или другим образом, пожеланию. В мультиварку налить растительное масло и немножко посолить (так масло не будет разбрызгиваться при приготовлении и крышка мультиварки останется чистой). Выложить картофель и посолить, перемешать. Готовить на режиме «Жарка» или «Выпечка» 30 минут. Через полчаса картофель перемешать. Если он не прожарился, то можно установить еще минут 5–10.

Картофель запеченный

Ингредиенты

3 картофелины,
100 мл молока,
1 ст. л. сливочного масла,
2 яйца,
50 г сыра,
соль.

Приготовление

Картофель сварить в мундире на пару (30 минут в режиме «Варка на пару»), очистить, нарезать кубиками или кружочками. Сыр натереть.

Мультиварку смазать маслом, уложить картофель и готовить 5 минут в режиме «Выпечка», посолить. Яйца размешать с молоком, вылить в картофель, сверху посыпать натертым сыром, закрыть крышку и готовить еще 5–7 минут в том же режиме.

Картофель вареный

Ингредиенты

5 картофелин,
1 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Картофель очистить. Для более быстрого приготовления разрезать на 2 или 4 части. Положить в мультиварку, залить водой, на палец ниже уровня картофеля. Сразу посолить. Можно в воду добавить растительное масло. Готовить под закрытой крышкой в режиме «Варка» 30 минут.

Второй вариант: очищенный и, при необходимости, нарезанный картофель положить на решетку, в мультиварку налить воду по инструкции и готовить в режиме «Варка на пару» 20–30 минут.

Тушеный картофель с грибами

Ингредиенты

3 картофелины,
1 морковка,
1 луковица,
100 г грибов,
1 стакан сметаны,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Морковь и лук очистить и нарезать (морковь можно натереть). Картофель очистить и нарезать дольками или брусочками. Грибы промыть и нарезать, можно взять нарезанные замороженные шампиньоны. В мультиварку налить масло, выложить лук и морковь и готовить в режиме «Жарка» или «Выпечка» 10–15 минут. Потом добавить грибы и жарить еще 10 минут. Далее выложить картофель, залить все подсоленной сметаной, перемешать и выставить режим «Тушение» на 1 час.

Картофель с рыбными консервами

Ингредиенты

4 картофелины,
1 банка рыбных консервов в масле,
1 луковица,
1 морковка,
соль и специи по вкусу.

Приготовление

Картофель, лук и морковь очистить. Картофель нарезать кубиками, лук нашинковать, морковь натереть на терке. В мультиварку выложить картофель, на него – лук и морковь. Далее на овощи выложить рыбные консервы вместе с заливкой. Все посолить, положить специи по вкусу (перец, лавровый лист и т. п.). Добавить горячей воды (чтобы при готовке на дне не образовалась корочка). Количество воды зависит от желаемой густоты блюда. Готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа.

Фаршированный картофель

Ингредиенты

200 г мясного фарша,
2 луковицы,
2 морковки,
2 помидора,
1 ст. л. томатной пасты,
5 картофелин,
4 зубчика чеснока,
соль и приправы по вкусу.

Приготовление

Морковь, картофель и лук очистить, лук мелко нашинковать, морковь натереть. У картофеля срезать верхушку и чайной ложкой вынуть середину, внутри ее немножко посолить. Чеснок очистить и мелко нарубить. Половину лука, немного чеснока и специи по желанию добавить в фарш, посолить и хорошенько перемешать. Начинить картошку фаршем и поставить ее в мультиварку. Туда же отправить оставшуюся картофельную массу, лук и чеснок, нарезанный кружочками помидор, натертую морковь, посолить, можно добавить и приправы (черный перец горошком, лавровый лист и т. п.), залить все водой до половины овощей, закрыть крышку, выставить режим «Тушение» на 1,5 часа.

Картофельная запеканка с мясом

Ингредиенты

3 картофелины,
200 г мясного фарша,
100 мл молока,
1 ст. л. сливочного масла,
2 яйца,
50 г сыра,
соль.

Приготовление

Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками, сыр натереть на терке. В мультиварку налить масло, плотно уложить слой картофеля, на него – нетолстый слой фарша. Мясо можно посолить. Также можно сделать несколько слоев картофеля и фарша. Молоко размешать с яйцами и залить этой смесью запеканку, посыпать специями по вкусу. Количество молока и яиц зависит от высоты запеканки, жидкость должна быть вровень с ней.

Если мясо не присаливали, то соль можно добавить в молоко. Сверху посыпать тертым сыром. Готовить на режиме «Выпечка» 40–50 минут.

Картофельно-капустная запеканка

Ингредиенты

3 картофелины,
200 г капусты,
1 стакан молока,
2 ст. л. сливочного масла,
2 ст. л. панировочных сухарей,
соль.

Приготовление

Картофель можно очистить, а можно варить в мундире. Капусту нашинковать. Положить капусту в мультиварку, залить молоком (можно развести с водой), наверх поставить сетку для варки на пару и положить в нее картофель (можно нарезать на 2 или 4 части). Готовить в режиме «Варка на пару» 20–30 минут. Картофель должен свариться, капуста может быть полуготовая. Картофель размять, смешать с капустой, посолить. Мультиварку смазать маслом, выложить массу, сверху покрошить маленькими кусочками сливочное масло, посыпать сухарями. Готовить в режиме «Выпечка» 30 минут.

Запеканка из картофельного пюре

Ингредиенты

3 картофелины,
3 ст. л. сливочного масла,
3 яйца,
соль,
50 г сметаны.

Приготовление

Картофель очистить и отварить на пару (режим «Варка на пару» 30 минут) или в воде (режим «Варка» 30 минут), размять в однородную массу. Отделить желтки от белков, желтки посолить и добавить в картофель, хорошенько перемешать. Белки взбить в крутую пену, ввести в пюре, аккуратно перемешать. Мультиварку смазать маслом, выложить картофельную массу, смазать ее сметаной, сверху можно положить кусочки масла. Готовить в режиме «Выпечка» 20 минут.

Пюре из разных овощей

Ингредиенты

200 г различных овощей (картофель, морковь, цветная капуста или брокколи и др.),

1 стакан молока,

1 ст. л. сливочного масла,

соль.

Приготовление

Овощи вымыть, очистить, нарезать крупными кусками. Выложить их на сетку, в чашу мультиварки налить воду по инструкции, выставить режим «Варка на пару» на 20 минут. При желании их можно сварить в воде. Для этого овощи сложить в мультиварку, налить воду вровень с овощами и выставить режим «Варка» на 40 минут. Готовые овощи теплыми протереть через сито, или размять толкушкой, или взбить в блендере. Добавить горячее молоко, соль, сливочное масло и перемешать.

Картофельно-морковное пюре

Ингредиенты

4 картофелины,
1 крупная морковка,
1 стакан молока,
2 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Хорошо помытый и нарезанный на крупные куски картофель и морковь положить на решетку, в мультиварку налить воду по инструкции, выставить режим «Варка на пару» и готовить 30 минут. Готовые овощи очистить, теплыми растолочь, добавить горячее молоко, соль, сливочное масло.

Такое пюре используется в детском питании детей до года или в диетическом питании.

Картофельное пюре с курицей

Ингредиенты

200 г куриного филе,
2 крупные картофелины,
100 мл молока,
1 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Картофель очистить и нарезать крупными кусками, куриное филе разрезать на куски. Положить в чашу мультиварки, залить водой, чтобы она покрывала продукты. Поставить режим «Тушение» на 1 час. Готовые продукты вынуть, взбить миксером. При желании можно добавлять бульон, чтобы сделать пюре более жидким. Тогда же его посолить, влить горячее молоко и добавить сливочное масло. Такое пюре используется в детском питании детей до года или в диетическом питании.

Драники

Ингредиенты

6 картофелин,
3 ст. л. муки,
1 луковица,
2 яйца,
3 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

В миску разбить яйца, посолить, разболтать, добавить муку, хорошенько размешать. Очистить картофель и лук. Картофель можно натереть на крупной терке, лук нашинковать. Также можно картофель и лук измельчить в кухонном комбайне. У натертой картошки тщательно отжать жидкость, добавить лук и картофель к яйцам, вымешать.

В мультиварку налить немного масла, включить режим «Выпечка» и столовой ложкой выкладывать на разогретую поверхность картофельную массу, делать плоские лепешки. Обжаривать с каждой стороны по 5 минут.

Лучше всего подавать со сметаной.

Котлеты из картофеля

Ингредиенты

3 картофелины,
1 ст. л.сливочного масла,
1 яйцо,
панировочные сухари,
2 ст. л.растительного масла,
соль.

Приготовление

Очистить картофель, разрезать на 2 или 4 части и сварить в режиме «Варка» (30 минут) или на сетке в режиме «Варка на пару» (тоже 30 минут). Готовый картофель размять, вбить яйцо, посолить, добавить сливочное масло, хорошенько перемешать и слепить котлеты. Обвалять их в панировочных сухарях и жарить в режиме «Выпечка» по 5–7 минуте каждой стороны.

Картофельные котлеты с начинкой

Ингредиенты

6 картофелин,
2 яйца,
200 г мясного фарша,
6 ст. л. муки,
1 луковица,
4 ст. л. растительного масла,
соль и специи по вкусу.

Приготовление

Картофель отварить в режиме «Варка» или «Варка на пару» 30 минут. Размять его, добавить яйца, соль, тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить тесто. Лук нашинковать. В мультиварку налить половину масла, выставить режим «Жарка» или «Выпечка» и обжаривать лук 5–7 минут, помешивая. Туда же выложить мясной фарш и обжаривать минут 10, помешивая. Можно еще для контроля 10 минут поготовить в режиме «Тушение».

Готовый фарш посолить. Из картофельного теста сделать лепешку, на нее положить ложку начинки и сформировать картофельную котлету. Обвалять ее в муке. В мультиварку налить вторую половину масла, выставить режим «Жарка» или «Выпечка» и жарить котлеты до румяной корочки с каждой стороны.

Тушеный картофель с капустой

Ингредиенты

6 картофелин,
500 г капусты,
500 г мяса,
1 луковица,
1 морковка,
2 помидора,
500 мл воды,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Мясо промыть и нарезать на небольшие кусочки. Капусту нашинковать, картофель очистить и нарезать дольками, лук нашинковать, морковь натереть. В мультиварку налить масло, положить мясо и готовить в режиме «Выпечка» 20 минут, помешивая. Потом добавить лук и морковь, перемешать и обжаривать еще 15–20 минут, тоже помешивая. Добавить нарезанные помидоры и готовить еще 5 минут. Выложить к поджарке капусту и картошку, посолить, пожеланию добавить специи. Все перемешать. Залить водой (количество – в зависимости от желаемой густоты блюда). Готовить в режиме «Выпечка» 50 минут. Можно иногда перемешивать. Также можно поставить режим «Тушение» на 1,5 часа, блюдо будет более томленое.

Запеченный картофель-пицца

Ингредиенты

2 картофелины,
4 ст. л. кетчупа,
2 сосиски или кусочки вареной колбасы,
нарезанные шампиньоны,
50 г сыра.

Приготовление

Картофель лучше брать длинный продолговатый. Помыть его, очистить, разрезать вдоль и сварить на программе «Варка на пару» 30 минут. Готовый картофель намазать кетчупом, уложить колбасу или нарезанные кусочками сосиски, шампиньоны, посыпать натертым сыром и готовить в мультиварке в режиме «Выпечка» 10 минут.

Картофельный пирог с мясом

Ингредиенты

5 картофелин,
200 мясного фарша,
1 ст. л.сливочного масла,
50–70 мл молока,
1 яйцо,
1 луковица,
2 ст. л. растительного масла,
3 ст. л.сметаны,
соль.

Приготовление

Картофель отварить в режиме «Варка» или «Варка на пару» 30 минут, размять. Пюре развести молоком, посолить, добавить сливочное масло, яйцо и хорошенько взбить до пышности. В мультиварку налить растительное масло и поджарить лук и мясо в режиме «Жарка» или «Выпечка» 10–15 минут, помешивая. Можно потушить еще минут 10–15 в режиме «Тушение», добавив несколько ложек воды, чтобы фарш был не очень сухой.

Далее мясо с луком вынуть, в мультиварку положить половину картофельного пюре, на него – фарш, сверху разровнять вторую половину картофеля. Смазать его сметаной и готовить пирог в режиме «Выпечка» 30 минут.

Овощные котлеты

Ингредиенты

250 г овощей по выбору (морковь, кабачки, кольраби, картофель),

1 яйцо,

1 ст. л. муки,

2 ст. л. сухарей,

зелень петрушки,

1 ст. л. растительного масла (для обжаривания),

соль.

Приготовление

Овощи почистить, нарезать на кусочки и отварить в режиме «Варка на пару» 30 минут. Готовые овощи размять, смешать с яичным желтком, зеленью петрушки, солью, взбитым в пену белком и сухарями. Сформировать котлеты, выложить их на решетку для варки на пару, в чашу мультиварки налить воду, выставить режим «Варка на пару» 20 минут. Эти котлеты хорошо подавать со сметаной.

При желании их можно и поджарить. В той же мультиварке выставить режим «Выпечка» на 10 минут. Котлеты надо будет один раз перевернуть (по 5 минут с каждой стороны).

Овощное рагу

Ингредиенты

2 баклажана,
2 кабачка,
1 морковь,
2 луковицы,
3 помидора,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Молодые кабачки и баклажаны нарезать кубиками, лук нашинковать полукольцами, морковку – брусочками (или натереть). Помидоры обдать кипятком и снять кожицу, нарезать их кубиками.

В мультиварку налить масло, в режиме «Выпечка» обжаривать морковь минут 10, помешивая, потом вынуть. В мультиварку слоями уложить баклажаны, помидоры, кабачки, лук, морковь, каждый слой присаливать. Готовить в режиме «Тушение» 1 час, потом можно оставить на «Подогреве» еще минут на 15–20.

Рис с овощами

Ингредиенты:
1 цуккини,
1 луковица,
1 морковка,
половина маленького вилка капусты,
3 помидора,
1 стакан риса,
2 стакана воды,
2 ст. л. растительного масла,
соль,
специи по вкусу.

Приготовление

Овощи помыть, почистить, у помидоров снять кожицу, цуккини и помидор нарезать кубиками, капусту и лук нашинковать, морковь можно нарезать, а можно натереть на терке. В мультиварку налить масло, выложить все овощи, промытый до прозрачной воды рис, посолить, по вкусу добавить специи. Налить воду, все перемешать. Включить программу «Плов» на 45 минут.

Фаршированные помидоры

Ингредиенты

5 помидоров,
200 г мясного фарша,
1 луковица,
3 ст. л. вареного риса,
2 вареных яйца,
1 ст. л. сливочного масла,
50 г сыра,
соль.

Приготовление

Первый вариант: вареный рис смешать со сливочным маслом, мелко изрубленным яйцом и тертым сыром. У помидоров срезать верхушку, ложечкой вынуть мякоть, нафаршировать их, можно положить обратно «крышечки» на помидоры. Поставить помидоры в мультиварку и готовить на режиме «Выпечка» 20 минут.

Второй вариант: фарш смешать с мелко нарезанным луком, посолить, добавить натертый сыр, хорошо перемешать. У помидоров срезать верхушку, вынуть мякоть, внутрь заложить фарш, закрыть «крышечками». Помидоры поставить в мультиварку и готовить на режиме «Тушение» 1 час.

Фаршированные перцы

Ингредиенты

8 болгарских перцев,
400 г мясного фарша,
150 г риса,
2 луковицы,
2 морковки,
3 помидора,
2 ст. л. растительного масла,
3 ст. л. сметаны,
1 ст. л. муки,
соль.

Приготовление

Лук и морковь очистить, лук нашинковать, морковь натереть. Помидоры можно натереть на терке, можно нарезать мелким кубиком, кожицу снять в любом случае. В мультиварку налить масло, включить режим «Выпечка» и обжаривать лук и морковь минут 7–10, помешивая, потом добавить помидоры и готовить еще 10 минут.

За это время промыть рис до прозрачной воды и смешать его с фаршем. Добавить в смесь половину готовой поджарки. Перцы очистить от семян, промыть, нафаршировать. Плотно выложить их в мультиварку к поджарке. Добавить туда немного воды, размешать муку в сметане и тоже выложить в чашу. Жидкость должна закрывать перцы на 2/3. Сразу посолить, можно добавить специи. Выставить программу «Тушение» на 1,5–2 часа (в зависимости от вида мяса) или «Выпечка» на 1 час.

Икра из баклажанов

Ингредиенты

2 баклажана,
2 болгарских перца,
2 помидора,
1 луковица,
2 зубчика чеснока,
соль,
специи по вкусу.

Приготовление

Баклажаны вымыть, нарезать маленькими кубиками, посолить, перемешать и оставить в миске на 30 минут. Потом тщательно промыть под проточной водой, смывая горький сок и остатки соли. Перцы очистить от семян, нарезать квадратиками. Лук нашинковать мелкими кубиками. Баклажаны, перцы и лук положить в мультиварку, добавить 1 стакан воды (количество можно варьировать, от этого зависит густота будущей икры). Готовить в режиме «Варка на пару» 20–25 минут. Помидоры натереть на крупной терке, кожицу удалить. Чеснок очистить и измельчить. Через 25 минут в мультиварку добавить мякоть помидоров, специи и соль, все перемешать. Выставить режим «Тушение» на 15–20 минут.

Закуска из жареных баклажанов

Ингредиенты

2 баклажана,
200 г майонеза,
3 ст. л. растительного масла,
150 г муки,
4 зубчика чеснока,
5 помидоров,
150 г сыра,
соль.

Приготовление

Молодые баклажаны вымыть и нарезать на кружочки толщиной 1 см. В муку добавить соль, перемешать, в этой муке обвалять баклажаны. В мультиварку налить масло, включить режим «Выпечка» и обжаривать баклажаны с двух сторон до корочки. Помидоры нарезать на тонкие кружочки. Сыр натереть на терке, смешать с раздавленным через пресс чесноком. На готовые кружочки баклажанов положить сырную начинку, накрыть кружочком помидора, можно закрепить шпажкой или зубочисткой.

Мусака диетическая

Ингредиенты

3 баклажана,
3 картофелины,
200 г сыра,
300 г мясного фарша,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Баклажаны вымыть, очистить нарезать кружочками и присыпать солью на полчаса. Потом промыть под проточной водой, обсушить. Картофель очистить и нарезать кружочками или ломтиками. Сыр натереть. В мультиварку налить масло, выложить баклажаны и готовить в режиме «Выпечка» 5 минут. Потом баклажаны вынуть, заложить фарш со специями (можно взять и куриный) и обжаривать 20 минут. Фарш вынуть, смазать мультиварку маслом, нижним слоем выложить кружки баклажана, на них – фарш, потом картофель, его можно посолить. Или, если сыр достаточно соленый, можно не солить. Сверху на картофель разложить сыр. Готовить в режиме «Выпечка» 30 минут.

Запеканка из баклажанов с помидорами и сыром

Ингредиенты

2 баклажана,
5 помидоров,
1 зубчик чеснока,
1 луковица,
100 г сыра,
2 ст. л. растительного масла,
соль,
специи по вкусу.

Приготовление

У молодых баклажанов срезать плодоножку и верхушку, вымыть их и нарезать на кружочки толщиной 1 см. Посыпать солью и дать постоять 15 минут, потом промыть. Очистить лук и чеснок, нашинковать. Помидоры нарезать кружочками. Сыр натереть на мелкой терке. В мультиварку налить масло, положить лук и чеснок и обжаривать на режиме «Выпечка» 7–10 минут, помешивая, посолить и добавить специи по вкусу, положить помидоры и обжаривать, пока они не станут мягкими. Поджарку вынуть, а в мультиварку уложить ломтики баклажанов, на них – слой помидоров с луком, на них – тертый сыр. Можно сделать несколько слоев запеканки. Готовить в режиме «Выпечка» 40 минут.

Морковная запеканка

Ингредиенты

2 морковки,
1 ст. л.сливочного масла,
2 яйца,
2 ст. л. муки или манки,
2 ст. л. сахара (по желанию),
100 мл молока,
соль.

Приготовление

Морковь очистить, мелко нашинковать или натереть на мелкой терке, смешать с мукой, вбить яйца, посолить, все хорошенько перемешать. Если морковь не сладкая, то можно добавить сахар. Если смесь получилась сухая, то понемногу доливать молоко, сколько потребуется. Мультиварку смазать маслом, выложить массу, выставить режим «Выпечка» на 1 час.

Морковно-яблочная запеканка

Ингредиенты

2 морковки,
2 яблока,
2 куска белого хлеба,
100 мл молока,
2 ст. л.сливочного масла,
2 ст. л.сахара,
2 яйца,
соль.

Приготовление

Морковь вымыть, разрезать на несколько крупных кусков и готовить в режиме «Варка на пару» 20 минут. Яблоки без шкурки натереть на терке, белый хлеб замочить в молоке и отжать. Готовую морковь очистить, натереть на терке, смешать с яблоками, размоченным хлебом, добавить сахар и яичные желтки, посолить. Белки взбить в крепкую пену и аккуратно вмешать в массу. Полученную массу выложить в смазанную маслом мультиварку и готовить на режиме «Выпечка» 40 минут. Можно также положить в силиконовую миску и поставить на решетку, готовить в режиме «Варка на пару» 30 минут.

Морковно-творожная запеканка

Ингредиенты

200 г творога,
1 ст. л. манки,
1 ст. л. сахара,
1 морковка,
2 ст. л. сливочного масла,
1 яйцо,
соль.

Приготовление

Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Смешать творог, манную крупу, сахар, яйцо и натертую морковь, посолить. Силиконовую форму (или миску для микроволновки) смазать маслом, выложить запеканку. В мультиварку налить воду по инструкции, поставить решетку для варки на пару, на нее миску. Готовить в режиме «Варка на пару» 20 минут.

Такая запеканка может использоваться в питании детей до года.

Морковно-картофельная запеканка

Ингредиенты

3 картофелины,
2 морковки,
100 г сыра,
100–150 мл молока,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Картофель и морковь очистить и нарезать кружочками. Сыр натереть на терке. В мультиварку налить масло, выложить слоем половину картофеля, затем морковку, сверху уложить остальной картофель. Каждый слой посолить. Залить все молоком, оно не должно быть выше запеканки. Сверху посыпать тертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Котлеты из моркови

Ингредиенты

2 морковки,
2 куска белого хлеба,
1 ст. л. сливочного масла,
1 ч. л.сахара,
100 мл молока,
2 яйца,
соль.

Приготовление

Морковь очистить, натереть на мелкой терке, смешать с яйцами, замоченным в молоке и отжатым белым хлебом, массу посолить и хорошенько вымешать. Если морковь не сладкая, то можно добавить сахар. Сформировать котлетки и готовить.

Можно смазать мультиварку маслом, положить котлеты и готовить в режиме «Выпечка» по 10 минуте каждой стороны, можно положить котлеты на решетку, в мультиварку налить воды по инструкции и готовить в режиме «Варка на пару» 15 минут.

Морковные оладьи

Ингредиенты

2 морковки,
3 яйца,
1 стакан сметаны,
100 г муки,
150 г сыра,
4 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Морковь очистить, натереть на крупной терке. Яйца смешать со сметаной, мукой и солью, добавить в массу тертую морковь и перемешать. Натереть на крупной терке сыр и также добавить в массу, вновь перемешать. Должно получиться достаточно густое тесто. Можно варьировать количество муки и сметаны. В мультиварку налить немного масла, включить режим «Выпечка» и ложкой выкладывать оладьи на разогретую поверхность. Жарить по 5–7 минут с каждой стороны.

Тыквенное пюре

Ингредиенты

400 г тыквы,
1 стакан молока,
2 ст. л. сливочного масла,
1 ст. л. сахара,
соль.

Приготовление

Тыкву почистить, нарезать на куски и готовить на решетке в режиме «Варка на пару» 20 минут (если тыква мягкая, то еще меньше). Потом размять, добавить молоко, сахар, соль, заправить сливочным маслом.

Поскольку в тыкве много солей меди, железа и фосфора, ее можно использовать для профилактики малокровия. Также это пюре можно использовать в питании детей до года.

Тыква с яблоками и изюмом

Ингредиенты

500 г тыквы,
2 яблока,
150 изюма,
50 г сливочного масла,
сахар по вкусу.

Приготовление

Очистить тыкву и нарезать на кусочки. Яблоки очистить от кожуры и нарезать дольками. Изюм замочить в кипятке на 15 минут, воду слить. В мультиварке выставить режим «Тушение», растопить сливочное масло, положить тыкву, яблоки и изюм.

Влить чуть меньше стакана воды и оставить готовиться на 30–40 минут. При желании можно добавить сахар.

Такое блюдо очень хорошо подойдет к творогу или кашам.

Цветная капуста в кляре

Ингредиенты

1 вилок цветной капусты,
2 яйца,
2 ст. л. панировочных сухарей,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Разделить цветную капусту на соцветия, промыть. Выложить на решетку мультиварки, налить в чашу воду по инструкции, выставить режим «Варка на пару» на 15 минут. Яйца разбить в миску, посолить, перемешать с панировочными сухарями. Из мультиварки вылить воду, протереть, налить в чашу растительное масло и выставить режим «Выпечка». Соцветия капусты обмакивать в кляр и складывать в мультиварку. Готовить под закрытой крышкой 15 минут.

Пудинг из цветной капусты

Ингредиенты

300 г цветной капусты,
2 куска белого хлеба,
1 ст. л. сливочного масла,
100 мл молока,
2 яйца,
1 ст. л. муки,
соль.

Приготовление

Разделить цветную капусту на соцветия, промыть. Выложить на решетку мультиварки, налить в чашу воду по инструкции, выставить режим «Варка на пару» на 15 минут. Вынуть, слегка остудить и размять или размолоть миксером в пюре. Хлеб замочить в молоке и отжать, добавить к капусте, посолить. Яйца разделить на желтки и белки, желтки добавить в пюре, белки взбить в крепкую пену и аккуратно вмешать в массу.

На решетку выложить фольгу, в нее сложить пудинг и готовить в режиме «Варка на пару» 20 минут. Также можно выложить массу не на фольгу, а в силиконовую форму и поставить ее на решетку. Третий вариант: массу выложить прямо в смазанную маслом мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 30 минут.

Пюре из цветной капусты и картофеля

Ингредиенты

300 г цветной капусты,
2 картофелины,
2 ст. л. сливочного масла,
2 стакана молока,
соль.

Приготовление

Разделить цветную капусту на соцветия, промыть. Картофель очистить, разрезать на 2 или 4 части. Выложить капусту и картофель на решетку мультиварки, налить в чашу воду по инструкции, выставить режим «Варка на пару» на 20 минут. Готовые овощи размять или взбить миксером в пюре, добавить сливочное масло и горячее молоко (от количества будет зависеть консистенция пюре), посолить.

Такое пюре можно использовать в питании детей до года.

Омлет из цветной капусты

Ингредиенты

500 г цветной капусты,
1 стакан молока,
3 яйца,
3 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

У цветной капусты снять верхние листья, разобрать ее на соцветия, промыть. Выложить на решетку мультиварки, налить в чашу воду по инструкции, выставить режим «Варка на пару» на 10 минут.

Воду из мультиварки слить, смазать чашу сливочным маслом и положить капусту. Взбить яйца, соль, молоко и залить капусту. Готовить в режиме «Выпечка» 20 минут.

Пудинг из цветной капусты с белым соусом

Ингредиенты

300 г цветной капусты,
1 ст. л. сливочного масла,
1 стакан молока,
2 яйца,
2 ст. л. муки,
соль.

Приготовление

Разделить цветную капусту на соцветия, промыть. Выложить на решетку мультиварки, налить в чашу воду по инструкции, выставить режим «Варка на пару» на 15 минут. Готовую капусту размять или взбить миксером. Далее воду вылить, в мультиварку положить сливочное масло, поставить режим «Выпечка» и в горячее масло засыпать муку, обжарить ее до орехового цвета, потом влить молоко и хорошенько перемешивать, пока не получится достаточно густой соус. Капусту добавить к соусу, все посолить и перемешать. Добавить к массе яйца, еще раз хорошенько перемешать и готовить на режиме «Тушение» 20 минут.

Запеканка из цветной капусты

Ингредиенты

300 г цветной капусты,
1 ст. л. сливочного масла,
1 стакан молока,
50 г сыра,
соль.

Приготовление

Небольшой кочан цветной капусты очистить, удалить зеленые листья, вымыть, разобрать на соцветия и готовить на решетке в режиме «Варка на пару» 15 минут. Готовую капусту взбить вилкой или в блендере до пышности. Затем пюре разбавить молоком, положить сливочное масло и еще раз хорошенько взбить. Массу переложить в мультиварку, смазанную маслом, посыпать натертым сыром и готовить на режиме «Выпечка» 20 минут.

Запеканка из цветной капусты под соусом

Ингредиенты

500 г цветной капусты,
1 луковица,
1 морковка,
150 г сыра,
50 г сметаны,
50 г майонеза,
3 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Цветную капусту промыть и разобрать на соцветия. Морковь натереть на терке, лук нашинковать. Мультиварку смазать маслом, положить цветную капусту, лук и морковь, посолить, перемешать. Майонез смешать со сметаной и залить овощи.

Сверху можно положить кусочки сливочного масла (по желанию), все засыпать натертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка» 40 минут.

Капустная солянка

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты,
1 луковица,
1 морковка,
150 г риса,
2 стакана воды,
2 ст. л. томатной пасты,
2 ст. л. подсолнечного масла,
соль.

Приготовление

Капусту мелко нашинковать, морковь почистить и натереть на крупную терку, лук нашинковать. В мультиварку налить масло, выставить режим «Жарка» или «Выпечка» и положить лук с морковкой. Обжаривать 10 минут при открытой крышке, помешивая. Затем положить томатную пасту, перемешать, закрыть крышку и обжаривать еще 5 минут. Добавить к овощам капусту, хорошо перемешать. Поменять режим: выставить «Тушение» и готовить 15 минут. Рис промыть до прозрачной воды, через 15 минут выложить его сверху на овощи, посолить, добавить приправы по вкусу, влить воду, все размешать и тушить 1 час. После окончания программы дать настояться 10–15 минут.

Тушеная капуста

Ингредиенты:

1 кг капусты,
400 г куриного филе,
1 морковка,
1 луковица,
3 ст. л. томатной пасты,
3 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Лук нашинковать, морковь натереть на терке, капусту достаточно мелко порезать. Куриное филе нарезать на небольшие кусочки.

В мультиварку налить масло, положить лук и морковь, капусту, мясо. Готовить 40 минут в режиме «Выпечка», можно не перемешивать и вообще не открывать крышку. Если капуста молодая, то выставить 20 минут. Потом к поджарке добавить томатную пасту, посолить, по вкусу положить приправы, перемешать. Если покажется нужным – добавить немного воды. Выставить режим «Тушение» на 1 час.

Капуста с грибами

Ингредиенты

200 г свежей белокочанной капусты,
100 г квашеной капусты,
200 г шампиньонов,
1 луковица,
1 ст. л. томатной пасты,
1 стакан воды или бульона,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Лук почистить и нарезать полукольцами. Шампиньоны вымыть, разрезать надвое. Можно сразу взять нарезанные. Свежую капусту нашинковать. В мультиварку налить масло, положить лук, квашеную капусту и шампиньоны, перемешать. Затем добавить томатную пасту и свежую капусту, посолить, еще раз все хорошо перемешать. Влить бульон или воду. Выставить режим «Тушение» на 2 часа.

Капустный шницель

Ингредиенты

300 г капусты,
2 ст. л.сливочного масла,
1 яйцо,
2 ст. л.панировочных сухарей,
соль.

Приготовление

Небольшой кочан капусты вымыть, снять верхний слой листьев и разрезать на 4 части. Вырезать кочерыжку. Четвертинки капусты можно положить на решетку, в мультиварку налить воды и готовить в разогретой мультиварке в режиме «Варка на пару» 5 минут, чтобы капуста была более мягкая. Слегка охлажденные куски капусты обсушить салфетками. Яйцо слегка взбить, посолить. Капустные листья обмакнуть в яйцо, потом в сухари. В мультиварке растопить масло, положить капустные шницели и жарить на режиме «Выпечка» по 5 минут с каждой стороны.

Можно капусту предварительно не отваривать, если она молодая и мягкая.

Капустные котлеты

Ингредиенты

1 кг капусты,
100 г манки,
1 луковица,
2 дольки чеснока,
3 яйца,
2 ст. л. растительного масла,
соль и специи по вкусу.

Приготовление

Лук и капусту нашинковать как можно мельче. Чеснок добавлять по желанию, его тоже порезать как можно мельче. Капусту положить в мультиварку, залить водой вровень с капустой и готовить в режиме «Тушение» 1 час. Для молодой капусты достаточно 30 минут. При желании сделать котлеты совсем мягкими отваренную капусту можно еще измельчить в блендере. К этой массе добавить яйца, соль, специи, лук и чеснок и хорошенько перемешать (можно в блендере). Потом добавить манку и перемешать еще раз. Должна получиться однородная плотная масса.

Мультиварку смазать маслом и выкладывать в нее котлеты. Либо формовать руками, либо можно выкладывать ложкой (получится типа оладушек). Жарить на режиме «Выпечка» по 10 минут с каждой стороны.

Капустная запеканка

Ингредиенты

500 г капусты (лучше молодой),
1 луковица,
1 морковка,
3 яйца,
100 г сыра,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Лук и капусту нашинковать, морковь натереть на терке. Если капуста плотная, то можно ее присолить и помять руками. Молодой капусте этого не требуется. В мультиварку налить масло, включить режим «Выпечка» на 30 минут и отправить туда лук, морковь и капусту. Крышку закрыть, время от времени овощи можно помешивать.

Яйца хорошенько размешать (можно даже взбить миксером), добавить соль. По желанию туда можно добавить зелень или другие продукты (например, готовое мясо или нарезанные сосиски), хорошенько размешать и залить овощи. Аккуратно все перемешать. Поставить режим «Выпечка» еще на 30 минут. За 5 минут до конца программы посыпать запеканку натертым сыром.

Тушеная квашеная капуста с копченостями

Ингредиенты

800 г квашеной капусты,
200 г подкопченных сосисок,
1 луковица,
3 ст. л. растительного масла,
соль и приправы по вкусу.

Приготовление

Капусту положить в дуршлаг и промыть в холодной воде, дать стечь и отжать. Если капуста нашинкована крупно, то можно еще порубить ее. Лук очистить и нашинковать. В мультиварку налить масло, положить капусту и лук, а также достаточно мелко нарезанные сосиски. Выставить режим «Выпечка» на 20 минут и готовить с открытой крышкой. Временами все перемешивать. Через 20 минут посолить, добавить приправы. Также можно пожеланию налить немного воды. Закрыть крышку мультиварки и выставить режим «Плов». Если его нет, то можно поставить режимы «Жарка» или «Тушение» на 30 минут.

Постные голубцы

Ингредиенты

1 средний вилок капусты,
1 стакан риса,
1 большая морковка,
2 луковицы,
2 ст. л. растительного масла,
50 мл томатной пасты,
соль.

Приготовление

Вилок капусты разобрать на листья, ошпарить, толстые прожилки отрезать. Рис отварить. Для этого его надо промыть в нескольких водах до прозрачной воды, положить в мультиварку, налить 2 стакана горячей воды, посолить и поставить режим «Каша» или «Гречка». Ему хватит 30 минут.

За это время очистить и нашинковать морковь и лук, смешать их и посолить. Потом к ним добавить рис. Начинку завернуть в капустные листья, сложить голубцы в мультиварку, залить их разведенной с водой томатной пастой. Можно в эту заливку добавить разные специи по вкусу. Выставить режим «Тушение» на 1 час.

Мясо-капустные тефтели

Ингредиенты

500 г мясного фарша,
300 г капусты,
2 яйца,
2 ст. л. муки,
соль и специи по вкусу.

Приготовление

Капусту нашинковать как можно мельче (можно в кухонном комбайне или миксером). Смешать капусту, фарш, яйца, муку, соль и специи. Хорошенько перемешать, можно выбить. Сделать шарики и варить на решетке в режиме «Варка на пару» 20 минут.

Также можно готовить их в режиме «Тушение», но надо залить любым соусом, например сметаной, разведенной с водой и кетчупом, чтобы шарики были в ней на 2/3. Время – 1 час.

Капустный пирог

Ингредиенты

500 г китайской или пекинской капусты,
1 луковица,
2 ст. л.растительного масла,
100 г сыра,
2 вареных яйца,
3 сырых яйца,
100 г муки,
соль.

Приготовление

Лук и капусту нашинковать, в мультиварку налить масло, разогреть ее на режиме «Выпечка» и готовить там лук 10 минут, помешивая. В это время к капусте добавить натертый сыр и вареные яйца, все перемешать. Сырые яйца разбить в миску, добавить муку и соль. Замесить тесто. Это тесто вылить в капустную массу, добавить обжаренный лук и все перемешать. Будущий пирог вылить в смазанную маслом чашу мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» 40 минут. Готовому пирогу дать немного остыть и только потом вынимать, иначе он поломается.

Гороховая каша

Ингредиенты

1 стакан гороха,
1 стакан воды,
соль.

Приготовление

Горох промыть, замачивать не надо, насыпать в чашу мультиварки, залить водой, посолить. Вода должна быть примерно на сантиметр выше гороха, больше не надо. Закрыть крышку и включить режим «Тушение» на 2 часа. Можно также выставить режим «Гречка» или «Крупа». Если каша будет стоять в мультиварке какое-то время, то она загустеет, поэтому в расчете на это можно наливать больше воды.

Следует сказать, что время приготовления очень сильно зависит от вида гороха. Лущеный варится быстрее, целый – дольше. Иногда встречается горох, который не разваривается совершенно.

Нут с мясом

Ингредиенты

500 г нута,
500 г мяса,
2 луковицы,
2 морковки,
2 ст. л. растительного масла,
соль и специи по вкусу.

Приготовление

Нут замочить на ночь (от 6 до 10 часов), разбухший нут промыть, воду слить. Мясо промыть, нарезать на кусочки. В мультиварку налить масло и обжаривать мясо на режиме «Выпечка» 40 минут. Морковь натереть на терке, лук нашинковать, добавить к мясу через 40 минут, перемешать и обжаривать все еще 10 минут. Потом всыпать к поджарке нут, посолить и добавить специи по вкусу. Влить воду. Если залить всю густую часть, то блюдо получится с наваристым бульоном. Соответственно, воды можно налить и меньше, тогда блюдо будет более сухое. Готовить в режиме «Тушение» примерно 2 часа (зависит от вида мяса).

Горохово-кабачковые котлеты

Ингредиенты

1 стакан гороха,
1 небольшой кабачок,
1 луковица,
1 яйцо,
1 зубчик чеснока,
100 г муки,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Горох замочить на ночь, положить в мультиварку, залить водой вровень с горохом и готовить в режиме «Суп», «Варка» или «Тушение» 1 час. Когда горох будет готов, размять его толкушкой или миксером. Кабачок вымыть и натереть на терке. Лук нашинковать. В гороховое пюре положить натертый кабачок, лук, мелко нарезанный или раздавленный в прессе чеснок, посолить, добавить специи. Яйцо размешать с двумя столовыми ложками муки и тоже добавить к гороху. Все перемешать. В мультиварку налить масло, слепить котлеты, обвалять в муке и обжаривать их на режиме «Жарка» или «Выпечка» по 15 минуте каждой стороны.

Тушеная чечевица

Ингредиенты:

1 стакан зеленой чечевицы,
1 луковица,
1 морковка,
2,5 стакана воды,
2 ст. л.растительного масла,
соль.

Приготовление

Лук мелко нашинковать, морковь натереть на терке, чечевицу хорошенько промыть. В мультиварку налить масло и обжаривать лук на режиме «Выпечка» 5 минут, потом добавить к нему морковь и жарить еще 10 минут. Выключить режим. После этого в зажарку добавить чечевицу, посолить, влить воду, все перемешать. Далее готовить в режиме «Гречка» до сигнала, или «Плов», или «Тушение» 40 минут.

Чечевица с жареным луком

Ингредиенты

200 г красной чечевицы,
2 стакана воды,
2 ст. л. томатной пасты,
2 луковицы,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Лук нарезать полукольцами. В мультиварку налить масло, включить режим «Выпечка» и обжаривать лук, помешивая, до золотистого цвета. Добавить к нему томатную пасту, перемешать и готовить еще минут 5. Лук вынуть из мультиварки, кастрюлю вымыть и сварить в ней чечевицу. Для этого положить промытую чечевицу, залить водой и готовить на режиме «Каша» 20 минут. Добавить к чечевице лук, перемешать и оставить настаиваться под закрытой крышкой 10–15 минут.

Чечевица с курицей

Ингредиенты

200 г коричневой чечевицы,
1 луковица,
500 г куриного филе,
1 болгарский перец,
2 помидора,
2 ст. л. растительного масла,
2 стакана воды,
соль и приправы по вкусу.

Приготовление

Лук очистить и нашинковать, у перца удалить семена, нарезать его полосками, помидоры нарезать кубиками, куриное филе нарезать кусочками. В мультиварку налить масло и обжаривать лук 10 минут в режиме «Выпечка» или «Жарка», затем положить курятину и жарить еще 20 минут, иногда помешивая. После этого добавить помидор и болгарский перец, засыпать промытую чечевицу, посолить и добавить специи по вкусу, влить воду и все перемешать. Продолжать готовить на программе «Выпечка» или можно поставить «Тушение» на 1 час.

Кабачки, фаршированные рисом и яйцом

Ингредиенты

1 средний кабачок,
половина стакана риса,
2 вареных яйца,
1 ст. л. сливочного масла,
1 ст. л. муки,
100 г сметаны,
зелень укропа,
соль.

Приготовление

Небольшой молодой кабачок очистить от кожицы. Срезать с него верхушку, как крышечку, ложкой вынуть рыхлую сердцевину с зернышками и обтереть кабачок мукой.

Рис промыть до прозрачной воды, выложить в мультиварку, залить 1,5 стаканами горячей воды и готовить на программе «Рис», «Спагетти» или «Тушение» 40 минут. На программе «Каша» рис обязательно слипнется. Можно воду сразу посолить. Готовый рис остудить, смешать со сливочным маслом, мелко изрубленным яйцом и зеленью укропа, посолить. Кабачок начинить фаршем и закрыть крышечкой, прикрепив ее зубочистками. Мультиварку смазать маслом, положить кабачок и готовить 30 минут в режиме «Жарка» или «Выпечка», переворачивая на разные стороны. Потом добавить сметану (можно развести с водой, кетчупом, майонезом и т. п.) и готовить еще 30 минут. А можно поменять режим на «Тушение» 1 час.

Кабачки, фаршированные мясом и рисом

Ингредиенты

300 г фарша,
2 кабачка,
1 яйцо,
1 стакан риса басмати,
4 помидора,
1 луковица,
2 стакана воды,
2 зубчика чеснока,
100 г сыра,
3 ст. л.майонеза,
2 ст. л. растительного масла,
соль,
специи по вкусу.

Приготовление

Рис сварить и остудить. Фарш смешать с яйцом и рисом. Если рис не соленый, то смесь посолить. Добавить мелко нарубленный или пропущенный через пресс чеснок. Если фарш суховат, то можно добавить майонез. Все хорошо перемешать. Сыр натереть на мелкой терке. Кабачки хорошо вымыть, срезать верх и низ и разрезать кабачки пополам, ложкой выбрать серединку из кабачка, ее нарезать и добавить в фарш, перемешать. Половинки кабачков нафаршировать.

Мультиварку включить в режим «Выпечка» или «Тушение». Нашинковать лук, помидор нарезать кубиками. В мультиварку налить растительное масло и обжаривать лук минут 10, помешивая, потом добавить помидор и тушить еще 10 минут. Затем влить стакан воды, немного протушить, посолить, добавить другие приправы, выложить фаршированные кабачки, добавить второй стакан воды и включить режим «Выпечка» на 1 час. Минут за 10 до конца программы кабачки посыпать сыром.

Кабачковое пюре

Ингредиенты

1 маленький кабачок,
1 ст. л. сахара,
1 ст. л. манной крупы,
1 стакан молока,
1 сырой желток.

Приготовление

Кабачок тщательно вымыть, снять кожицу, удалить сердцевину и семена. Если делается пюре для маленького ребенка, то кабачок дополнительно на пару часов замочить в холодной воде. Кабачок порезать кубиками. Желток растереть с сахаром, влить молоко (не обязательно целый стакан, это зависит от количества кабачка), все размешать. Взять силиконовую мисочку или посуду для микроволновки, сложить в нее кусочки кабачка, залить молочной смесью, сверху посыпать манкой. В мультиварку налить воду по инструкции, поставить решетку, на нее – миску. Включить режим «Варка на пару» на 20 минут. Готовое пюре взбить блендером в однородную массу. Можно в него добавить кусочек сливочного масла.

Это пюре может использоваться в питании детей до года.

Кабачки запеченные

Ингредиенты

2–3 небольших кабачка,
1 луковица,
100 г сыра,
2 ст. л. растительного масла,
2 ст. л.майонеза,
соль.

Приготовление

Кабачки очистить от кожицы, нарезать ломтиками по 3 мм. Мультиварку смазать маслом, выложить слой кабачков в один ряд, посолить, положить немного нарезанного лука и чуть посыпать тертым сыром. Таким же образом положить еще 2 слоя, оставив на последний побольше сыра, смазать верх майонезом и готовить на режиме «Выпечка» 40 минут.

Кабачки с помидорами

Ингредиенты

1 кабачок,
3 помидора,
1 луковица,
2 зубчика чеснока,
1 пучок петрушки,
3 ст. л. растительного масла,
3 ст. л. майонеза или смеси майонеза со сметаной,
соль.

Приготовление

Кабачок помыть, почистить, нарезать на кусочки. Лук нашинковать, помидоры нарезать дольками, чеснок мелко порубить. В мультиварку налить растительное масло, выставить режим «Выпечка» и в нагретое масло положить кабачки и лук, обжаривать 20 минут, помешивая. Если кабачок молодой, то готовить можно меньше. Далее добавить к кабачку помидоры, чеснок, нарезанную петрушку, посолить. Можно по желанию добавить какие-нибудь специи. Все перемешать. Минут через 5–10 выложить майонез, перемешать, закрыть крышку и готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Суфле из кабачков

Ингредиенты

1 средний кабачок,
1 стакан молока,
1 ст. л.манки,
1 яйцо,
1 ст. л.сливочного масла,
1 ст. л. сахара,
соль.

Приготовление

Молодой кабачок очистить от кожицы и семечек, нарезать мелкими кусочками. В мультиварку налить молоко, подогреть на режиме «Суп» или «Варка на пару», положить в него кабачок и тушить 10–15 минут, до готовности. Затем всыпать манку, размешать и варить еще 10 минут. Программу выключить, массу остудить, выложить в миску, взбить миксером или венчиком, добавить желток, сливочное масло, сахар, соль и размешать. Осторожно ввести взбитый в крепкую пену белок. Перемешивать только ложкой, не миксером. Полученную массу выложить обратно в мультиварку, смазанную сливочным маслом, и готовить на режимах «Варка на пару» или «Суп» 40 минут. Также можно массу положить в миску для микроволновки или в поддон из фольги, поставить на решетку, в мультиварку налить воду по инструкции и готовить в режиме «Варка на пару» 40 минут.

Кабачок под майонезом

Ингредиенты

1 средний кабачок,
50 г муки или панировочных сухарей,
100 г майонеза,
2 зубчика чеснока,
3 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Молодой кабачок нарезать тонкими кружками (толщина 2–3 мм), у старого кабачка надо счистить кожуру. Муку посолить. Обваливать в ней (или в сухарях) кабачки и выкладывать в разогретую мультиварку с налитым и разогретым растительным маслом. Режим «Выпечка». Жарить до золотистой корочки с обеих сторон (буквально несколько минут).

Кабачки лучше подавать с соусом. Для него мелко нарубить или раздавить через пресс чеснок, добавить его в майонез. Можно чеснок смешать с подсоленной сметаной и добавить в нее мелко нарезанную зелень.

Можно также кружочки поджаренных кабачков выкладывать слоями на тарелку и каждый слой промазывать соусом. Дать им немного постоять и пропитаться.

Оладьи из кабачков

Ингредиенты

1 средний кабачок,
3 яйца,
100 г муки,
2 зубчика чеснока,
2 ст. л.растительного масла,
соль и приправы по вкусу.

Приготовление

Кабачок вымыть, натереть на средней терке, немного посолить и дать постоять 15 минут, чтобы выделился сок. У зрелого кабачка надо удалить семена и срезать кожуру. Чеснок мелко нарубить или выдавить через пресс. Яйца разболтать, добавить в них чеснок и соль.

Кабачки отжать от лишней жидкости, смешать с яичной смесью. Всыпать туда муку, хорошенько перемешать, должно получиться густое тесто (количество муки можно варьировать). В мультиварке выставить режим «Выпечка», налить растительное масло, дать прогреться и ложкой выкладывать оладьи. Жарить по 10 минут с каждой стороны.

Дрожжевые оладьи из кабачков

Ингредиенты

1 небольшой кабачок,
100 г муки,
50 мл молока,
1 ст. л.сливочного масла,
1 ч. л.сахара,
1 яйцо,
5 г дрожжей,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Приготовить опару: муку развести в чуть теплом молоке, положить дрожжи, желток, растертый с сахаром, и поставить в теплое место, чтобы дать опаре подняться. Кабачок очистить от кожицы и семечек, нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку или взбить миксером. Когда опара поднимется, добавить к нему кабачок, муку, сколько потребует тесто, и белок, взбитый в крепкую пену. Аккуратно перемешать. В мультиварке выставить режим «Выпечка», налить растительное масло, дать прогреться и ложкой выкладывать оладьи. Жарить по 10 минут с каждой стороны.

Кабачковая икра

Ингредиенты

2 кабачка,
1 болгарский перец,
1 морковка,
2 ст. л. томатной пасты,
5 ст. л.растительного масла,
соль.

Приготовление

Кабачки вымыть, очистить от кожуры и удалить семечки, нарезать кубиком. Морковь и репчатый лук почистить, нарезать мелкими кубиками. Можно по желанию кабачок и морковку натереть на терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать квадратиками. В мультиварку налить подсолнечное масло и выложить все овощи. Сразу посолить и перемешать, чтобы овощи выделяли сок. Выставить режим «Жарка» или «Выпечка» на 1 час. Через 20 минут в овощи выложить томатную пасту, перемешать и продолжать готовить.

У молодых кабачков кожуру и семена можно не удалять. Также можно по окончании приготовления взбить икру миксером до однородной массы.

Шпинат с креветками и рисом

Ингредиенты

100 г очищенных креветок,
150 г риса,
2 пучка шпината,
2 ст. л.
10 %-ных сливок,
1 ч. л. соевого соуса,
100 мл воды,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

В мультиварку налить масло и выложить креветки. Готовить 30 минут в режиме «Выпечка». Промыть и обсушить шпинат, мелко нарезать. Рис промыть до прозрачной воды. После окончания программы выложить к креветкам нарезанный шпинат и перемешать, сверху положить рис. Залить все сливками и соевым соусом. Его можно не использовать, а просто посолить блюдо. Долить воду, закрыть крышку и включить режим «Плов». Можно использовать режим «Тушение» на 1 час.

Овощное рагу

Ингредиенты

2 картофелины,
2 морковки,
1 репа,
200 г любой капусты,
100 г зеленого горошка,
100 мл сметаны или томатной пасты,
2 ст. л.растительного масла,
соль.

Приготовление

Картофель, морковь и репу очистить и нарезать кубиками. Капусту нашинковать. В мультиварку налить масло, положить нарезанные овощи и готовить в режиме «Тушение» 30 минут. Потом добавить горошек, посолить, добавить немного воды, так, чтобы она была вровень с овощами, и тушить еще 30 минут. В готовые овощи минут за 5–10 до конца тушения можно добавить сметану, томатную пасту или какой-нибудь соус.

Тушеная фасоль

Ингредиенты

3 помидора,
400 г стручковой фасоли,
1 морковка,
1 луковица,
1 болгарский перец,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Фасоль промыть и нарезать, лук нашинковать, морковь нарезать кубиками или натереть на терке. Перец почистить и нарезать полосками или квадратиками, помидоры нарезать дольками или кубиками.

В мультиварку налить масло, выложить все овощи, посолить, выставить режим «Тушение» на 1 час. Воду добавлять не надо.

Рагу из фасоли и овощей

Ингредиенты

200 г копченого сала,
2 стакана фасоли,
3 морковки,
3 картофелины,
3 луковицы,
2 ст. л. растительного масла,
соль и специи по вкусу.

Приготовление

Фасоль замочить в холодной воде и оставить на ночь. Утром фасоль промыть, воду слить. Фасоль положить в мультиварку, залить водой вровень с ней и готовить в режиме «Тушение» 30 минут. Потом воду вылить, а фасоль переложить в миску. Морковь натереть на терке, лук нашинковать, картофель нарезать соломкой или кубиками. В мультиварку налить масло, выставить режим «Выпечка» и обжаривать лук минут 7–10, потом добавить морковь и жарить, помешивая, еще столько же. Дальше выложить порезанное на кусочки сало, перемешать и жарить еще 5 минут. Затем заложить картошку и фасоль, посолить, добавить приправы, перемешать, залить все горячей водой вровень с овощами и готовить в режиме «Тушение» 1 час. Потом блюдо оставить на 15–20 минут в режиме «Подогрев», чтобы настоялось.

Фасоль с мясом

Ингредиенты

300 г мяса (можно взять фарш),
2 стакана фасоли,
3 стакана воды,
1 луковица,
1 морковка,
2 помидора или 2 ст. л. томатной пасты,
3 ст. л. растительного масла,
соль,
специи по вкусу.

Приготовление

Фасоль замочить в холодной воде и оставить на ночь. Утром фасоль промыть, воду слить. Мясо нарезать на небольшие кусочки. Лук нашинковать, морковь натереть. В мультиварку налить масло, выставить режим «Жарка» или «Выпечка» и обжаривать мясо (или фарш) минут 15–20. Затем добавить к нему лук и морковь и жарить, помешивая, еще минут 15. Затем добавить натертые на терке помидоры или томатную пасту. Перемешать и тушить еще 10–15 минут. Всыпать фасоль, налить воду, добавить соль и специи по вкусу. Выставить режим «Тушение» на 2,5–3 часа.

Следует иметь в виду, что если готовить в режиме «Плов», то надо наливать больше воды, иначе она выкипит раньше, чем фасоль успеет приготовиться.

Фасоль с овощами

Ингредиенты:
2 стакана красной фасоли,
2 болгарских перца,
2 морковки,
2 луковицы,
4 зубчика чеснока (по вкусу),
100 г томатной пасты,
3 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Если брать сухую фасоль, то ее промыть и замочить в теплой воде на 3–4 часа. Для рагу можно взять и консервированную фасоль. Морковь натереть на терке, лук нашинковать. Перцы очистить от семян и нарезать произвольно. В мультиварку налить масло, выставить режим «Жарка» или «Выпечка» и обжаривать лук и морковь минут 10–15, помешивая. Затем добавить болгарский перец, измельченный чеснок, томатную пасту и фасоль. Посолить, залить овощи водой так, чтобы вода была вровень с ними. Выставить режим «Тушение» на 2,5 часа.

Если фасоль была очень сухая и жесткая, то время придется увеличить. Для консервированной фасоли – уменьшить.

Запеканка из стручковой фасоли

Ингредиенты

400 г стручковой фасоли,
2 ст. л. сливочного масла,
4 яйца,
1 стакан молока,
100 г сыра,
соль,
приправы по вкусу.

Приготовление

Молодую зеленую фасоль промыть, нарезать наискось кусочками длиной 2–3 см. Положить в мультиварку, залить водой вровень с ней или даже меньше, посолить и в программе «Тушение» готовить 30 минут. Можно готовить и на программе «Жарка» или «Выпечка» или даже «Плов». Желательно, чтобы в конце фасоль осталась без воды.

В крайнем случае, ее можно слить. Сыр натереть на терке, смешать с яйцами и молоком, добавить приправы, залить этой смесью фасоль и готовить на программе «Выпечка» или «Жарка» еще 15 минут, чтобы омлетная масса схватилась.

Свекольные котлеты с фаршем

Ингредиенты

2 небольшие или 1 большая свекла,
200 г куриного фарша,
1 ст. л. сметаны,
1 луковица,
100 г сыра,
соль.

Приготовление

Свеклу очистить, разрезать на несколько частей и измельчить в блендере. Как альтернативный вариант, можно 30 минут готовить ее в мультиварке в режиме «Варка на пару», а потом натереть на терке. Лук мелко нашинковать. В фарш выложить свеклу, лук, сметану, посолить и все тщательно перемешать до однородной плотной массы. Она не должна разваливаться. Сыр нарезать небольшими кубиками. Из фарша формовать котлетки, в центр каждой класть кусочек сыра, потом его защипывать, чтобы он оказался в центре котлеты. В мультиварку налить масло, выложить котлеты и готовить в режиме «Жарка» или «Выпечка» по 20 минут с каждой стороны.

Также их можно готовить в режиме «Варка на пару» 30 минут. Подойдет и режим «Тушение», к тому же их тогда можно залить каким-нибудь соусом.

Аджика

Ингредиенты

4 болгарских перца,
4 острых перчика,
2 кг помидоров,
4 ст. л. соли,
1 головка чеснока,
100 мл 10 %-ного уксуса,
5 ст. л.сахара,
100 мл подсолнечного масла.

Приготовление

Овощи помыть, у болгарского перца вырезать семена. Помидоры и болгарский перец пропустить через мясорубку или миксер. Полученную смесь вылить в мультиварку, выставить режим «Тушение» на 2 часа. Чеснок очистить (количество зависит от желаемой остроты аджики), пропустить через пресс, острый перец мелко нарезать, или чеснок вместе с острым перцем провернуть через мясорубку. У перчиков можно удалить семена, а можно оставить.

За 20 минут до окончания тушения добавить в мультиварку соль, сахар, уксус, масло и смесь жгучего перца с чесноком, перемешать и оставить до конца программы.

Домашняя лапша

Ингредиенты

1,5 стакана муки,
0,5 стакана воды,
1 ст. л.сливочного масла,
2 желтка,
соль.

Приготовление

Муку просеять на доску, сделать в середине горки углубление, выбить туда желток и кусочек масла, осторожно влить воду, добавить щепотку соли и замесить крутое тесто. Дать тесту постоять час, накрыв влажной салфеткой, после чего очень тонко раскатать (до прозрачности). Раскатанное тесто положить на решето и дать подсохнуть. Нарезать тесто длинными полосками, положить их друг на друга и шинковать лапшу как можно тоньше. Подсушить на салфетке, далее использовать в приготовлении любых блюд.

Макароны с яйцом

Ингредиенты

200 г макарон,
3 яйца,
50 г сливочного масла,
соль.

Приготовление

Макароны лучше брать из твердых сортов пшеницы, чтоб они не разваривались в кашу. Макароны положить в мультиварку, добавить соль и кусочки сливочного масла, залить холодной водой, чтобы она была вровень с макаронами. Включить режим «Плов» и готовить до сигнала. Также можно использовать режимы «Суп», или «Паста» (если он есть), или «Варка на пару».

Готовые макароны можно использовать как гарнир. А можно выпарить из них воду (если она еще осталась, то либо ее вылить, либо при открытой крышке включить режим «Выпечка», чтобы подсушить макароны), добавить еще немного сливочного масла и залить взбитыми яйцами. Готовить на режиме «Выпечка» под закрытой крышкой 10 минут.

Макароны с томатным соусом

Ингредиенты

100 г макарон,
1 ст. л. сливочного масла,
2 помидора,
2 луковицы,
1 ст. л. муки,
1 ст. л. сметаны,
соль.

Приготовление

Луковицу нашинковать, помидоры нарезать дольками. В мультиварке растопить масло, выставить режим «Выпечка» и поджаривать лук 5–7 минут, потом добавить помидоры и обжаривать, помешивая, еще минут 7–10. Посолить. Добавить муку и сметану, хорошенько перемешать и через 5 минут высыпать макароны, залить водой вровень сними, выставить режим «Плов» (до сигнала), «Паста» или можно «Тушение» на 30 минут.

Макароны с сырным соусом

Ингредиенты

100 г макарон,
1 стакан молока,
1 ст. л.сливочного масла,
50 г сыра,
1 ст. л. муки,
соль.

Приготовление

В мультиварку положить сливочное масло, засыпать муку и обжарить при помешивании. Когда мука слегка потемнеет, влить молоко и проварить 10 минут при открытой крышке, добавить соль, засыпать натертый сыр, размешать, тут же засыпать макароны. Если жидкости недостаточно, то добавить воды (она должна быть чуть выше уровня макарон). Готовить на режиме «Плов» или «Паста».

Макароны по-флотски

Ингредиенты

200 г макарон из твердых сортов пшеницы,
200 г фарша,
2 луковицы,
1 морковка,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Лук нашинковать, морковь натереть на терке. В мультиварку налить масло и обжаривать лук и морковь в режиме «Выпечка» 10–15 минут, помешивая. Потом выложить фарш, перемешать, обжаривать еще 15 минут. Последними добавить макароны и залить горячей водой вровень с ними. Можно добавить еще столовую ложку сливочного масла. Тут же посолить, положить другие приправы по вкусу. Выставить программу «Плов» на 1 час.

Томатный соус для макарон

Ингредиенты

1 луковица,
3 спелых помидора,
3 зубчика чеснока,
1 ч. л. соевого соуса,
1 ч. л.сахара,
сыр,
2 ст. л. подсолнечного масла,
соль.

Приготовление

Луковицу очистить и разрезать на несколько частей. Положить в блендер лук, одну дольку чеснока, разрезанные на 2 или 4 части помидоры, соевый соус, сделать пюре. В мультиварку налить растительное масло, поставить режим «Выпечка», положить две разрезанные на части дольки чеснока и обжарить их до золотистого цвета. Потом этот чеснок можно вынуть (при желании). Вылить в разогретое масло пюре из блендера, посолить, добавить сахар, можно добавить и другие специи по вкусу. Закрыть крышку и готовить на режиме «Выпечка» 5 минут.

Классический томатный соус

Ингредиенты

500 г помидоров,
1 луковица,
1 ч. л. соли,
1 ч. ложка сахара,
1 зубчик чеснока,
разные виды перцев и приправы по вкусу.

Приготовление

Помидоры на пару минут опустить в кипяток и очистить от кожицы, нарезать некрупными кусками. Нашинковать лук. Включить мультиварку в режим «Тушение» на 1,5 часа и без масла выложить в мультиварку лук и помидоры. Тушить под закрытой крышкой. Готовую массу горячей протереть через сито, снова положить в мультиварку, добавить соль, сахар и раздавленный чеснок, специи по вкусу и готовить в режиме «Гречка» 1 час (можно также использовать режимы «Рис» или «Тушение»).

Сырный соус

Ингредиенты

150 мл сливок,
50 мл молока,
50 г сыра,
100 г сливочного масла,
2 ч. л.крахмала.

Приготовление

Сыр натереть на мелкой терке. Включить мультиварку в режим «Выпечка», растопить сливочное масло, добавить к нему сливки и сыр, посолить, размешать силиконовой лопаткой. В молоке растворить крахмал и вылить в кипящую массу. Помешивать соус постоянно, пока он не загустеет. Можно в это время добавить специи по вкусу. Когда соус загустел, выключить мультиварку и соус сразу же перелить в соусник или миску, чтобы он остывал там, поскольку он загустеет еще и его будет трудно вылить.

Грибной соус

Ингредиенты

300 г шампиньонов,
2 луковицы,
2 ст. л. сливочного масла,
2 ст. л. муки,
1 стакан сметаны,
3 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Шампиньоны вымыть и нарезать пластинками, присолить. Лук мелко нашинковать. В мультиварку налить растительное масло, включить режим «Выпечка» и обжаривать лук 5 минут, помешивая, потом добавить муку и обжаривать несколько минут. Следующими добавить грибы и посолить. Закрыть крышку мультиварки и жарить 10 минут. Последней добавить сметану, все перемешать и готовить 5 минут, после чего программу отключить.

Мясной соус Болоньезе

Ингредиенты

200 г мясного фарша,
1 луковица,
1 морковка,
2 зубчика чеснока,
1 ст. л. томатной пасты или 1 помидор,
100 мл томатного сока или разведенной томатной пасты,
2 ст. л. растительного масла,
соль и специи по вкусу,

Приготовление

Морковь натереть на терке или мелко нарезать, лук нашинковать. Сразу добавить к ним специи по вкусу и мелко нарезанный чеснок. В мультиварку налить растительное масло, включить режим «Тушение», положить фарш, распределив по дну, чтобы он не был комком. Посолить, выложить на него лук и морковь со специями, томатную пасту (или нарезанный помидор), закрыть крышку и тушить 2,5 часа. Готовый фарш представляет собой однородную массу, и его надо разбить миксером в пюре, добавив томатный сок или пасту, чтобы получился соус. Выложить массу обратно в мультиварку и готовить в режиме «Тушение» еще 1 час. Использовать такой соус лучше сразу, не хранить.

Вермишелевая запеканка

Ингредиенты

200 г фарша,
200 г короткой вермишели,
1 луковица,
2 яйца,
1 стакан сметаны,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Лук нашинковать как можно мельче, добавить к фаршу, посолить, все тщательно перемешать.

Добавить в фарш яйца, снова перемешать. Далее смешать фарш с вермишелью. В мультиварку налить масло, выставить режим «Выпечка» на 1 час, положить запеканку, разровнять, закрыть крышку и готовить до сигнала. Сразу крышку не открывать, а дать запеканке постоять еще 10–15 минут.

Запеканка из макарон с кабачками

Ингредиенты

500 г кабачков,
200 г макарон,
100 г сметаны,
1 ст. л. томатной пасты,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Кабачок вымыть и нарезать кружочками. Если кожура жестковата, можно ее снять. Мультиварку смазать маслом, уложить на дно слой кабачков, на них положить сырые макароны, на них еще слой кабачков. Таких слоев может быть несколько, по желанию. Смешать сметану с томатной пастой, добавить соль. Этой смесью залить запеканку. Жидкость должна быть вровень с верхним слоем. Если сметана густая, ее можно развести водой. Включить режим «Выпечка» или «Тушение» на 1 час.

При режиме «Выпечка» запеканка будет более поджаристая, более сухая. В режиме «Тушение» это будет больше похоже на именно на тушеное блюдо.

Сладкие макароны

Ингредиенты

200 г макарон,
300 г любых свежих фруктов,
3 яйца,
3 ст. л. сахара,
1 пакетик ванилина,
1 стакан сливок,
1 ст. л. сливочного масла.

Приготовление

Макароны положить в мультиварку, добавить соль и кусочки сливочного масла, залить холодной водой, чтобы она была вровень с макаронами. Включить режим «Плов» и готовить до сигнала. За это время яблоки (если они используются) натереть на крупной терке, другие фрукты нарезать. Отваренные макароны вынуть, оставить немного на дне как нижний слой. На него уложить кусочки фруктов, закрыть слоем макарон. Можно сделать несколько слоев. Сливки смешать с сахаром (если фрукты сладкие, его можно не добавлять), яйцами, ванилином, хорошенько перемешать и залить запеканку. Выставить режим «Выпечка» на 30 минут.

Сладкая запеканка из макарон

Ингредиенты

200 г макарон,
50 г изюма,
50 г кураги,
4 ст. л. меда,
2 ст. л. сливочного масла,
3 яйца,
соль.

Приготовление

Изюм хорошенько промыть, залить кипятком, чтобы он распарился. Макароны положить в мультиварку, добавить соль и кусочки сливочного масла, залить холодной водой, чтобы она была вровень с макаронами. Включить режим «Плов» и готовить до сигнала. В макаронах после завершения программы воды остаться не должно. К ним добавить мед, распаренный изюм, нарезанную курагу, яйца и все хорошенько размешать. Выставить режим «Выпечка» и готовить 20 минут.

Пельмени в мультиварке

Их можно готовить тремя способами: варить в воде, запекать в соусе или на пару.

Варка: в чашу мультиварки налить воду и посолить. Включить режим «Варка» или «Суп». Подождать, пока вода закипит, высыпать пельмени, закрыть крышку и варить 20–25 минут, а потом можно вынимать.

Запекание: дно мультиварки смазать маслом и выложить пельмени в один слой. Если они из морозилки, то особо размораживать их не надо. Готовить на режиме «Выпечка» 10 минут, потом развести в стакане воды 4 ложки густой сметаны, добавить соль, залить пельмени (вообще, жидкости может быть и больше, это зависит от количества пельменей) и готовить еще 20 минут.

На пару: выложить слегка размороженные пельмени на решетку, в мультиварку налить воду по инструкции, выставить режим «Варка на пару» и готовить 20 минут (если пельмени лежат в один слой).

Ленивые пельмени с овощами

Ингредиенты

250 г муки,
2 яйца,
100 мл воды,
200 г мясного фарша,
3 картофелины,
2 морковки,
2 луковицы,
2 болгарских перца,
3 ст. л. кетчупа,
3 ст. л. сметаны или майонеза,
3 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Яйца разбить в миску, добавить соль и воду и хорошенько разболтать. Потом в муке (лучше ее просеять в миску или на ровную поверхность) нужно сделать углубление, вылить туда воду с яйцами и замешать тесто. Вымесить его до однородной густой консистенции, накрыть полотенцем и дать постоять 30–40 минут. Мясной фарш посолить, добавить приправы по вкусу. Далее тесто раскатать, разложить на нем фарш ровным слоем, прижать, скатать тесто в рулет, а потом нарезать на кусочки.

Морковь, лук и картофель почистить и нарезать на кусочки. У перцев вынуть семена и нарезать их полосками. В мультиварку налить немного масла, выложить нарезанные овощи, добавить кетчуп. На овощи выложить ленивые пельмени, можно их посыпать специями по вкусу, добавить воду до половины высоты пельменей, смазать их сметаной или майонезом и готовить на программе «Выпечка» 1 час.

Блюда из яиц, творога и сыра

Вареные яйца

Яйца можно варить в воде и на пару.

Первый вариант: яйца вымыть и положить в мультиварку. Залить водой так, чтобы она немного покрывала яйца. Выставить режим «Варка на пару». Через 3 минуты получится яйцо «в мешочек», через 5 минут – всмятку, через 7 минут – вкрутую.

Второй вариант: в чашу мультиварки налить воды, сколько написано в инструкции для варки на пару. Установить решетку. Яйца вымыть и положить на решетку, крышку закрыть. Режим тот же – «Варка на пару». Через 4 минуты будут яйца «в мешочек», через 5–6 минут – всмятку, через 10–12 минут – вкрутую.

Яичница

Ингредиенты

4 яйца,
100 г грудинки (или любого мяса),
1 помидор,
1 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Порезать мясо на кусочки, мультиварку смазать маслом, включить режим «Выпечка» и обжаривать мясо минут 5, помешивая. Потом к нему добавить нарезанный дольками помидор. Обжаривать несколько минут с открытой крышкой. Потом к поджарке вбить яйца и готовить на том же режиме 15 минут.

Омлет

Ингредиенты

5 яиц,
1 стакан молока,
1 ст. л.сливочного масла,
соль.

Приготовление

Яйца смешать с молоком и солью. Если взбивать их не блендером, а вилкой, то омлет будет более пышным. Мультиварку смазать сливочным маслом и вылить в чашу омлетную массу. Готовить в режиме «Выпечка» 20 минут.

Второй вариант: омлетную массу вылить в силиконовую миску, миску поставить на решетку, в мультиварку налить воду по инструкции и готовить в режиме «Варка на пару» 20 минут.

Омлет с печенью

Ингредиенты

200 г печени,
2 ст. л. муки,
4 яйца,
1 ст. л.сливочного масла,
100 г батона (2 ломтя),
1 стакан молока,
соль.

Приготовление

Печень промыть, освободить от пленок и желчных протоков, нарезать мелкими кубиками, посолить и посыпать мукой. В мультиварке включить режим «Жарка» или «Выпечка», растопить масло и обжаривать печень минут 5–7. Батон нарезать мелкими кубиками и добавить к печенке, чтобы он немного обжарился. Яйца смешать с молоком, посолить и вылить к поджарке. Готовить под закрытой крышкой 15 минут.

Омлет с помидорами и фасолью

Ингредиенты

5 яиц,
2 стакана молока,
1 ст. л.манки,
1 ст. л. сливочного масла,
2 помидора,
100 г стручковой фасоли,
соль.

Приготовление

Разбить яйца в миску, добавить соль и взбить вилкой. Добавить манку, перемешать. Влить молоко. Помидор нарезать дольками, стручковую фасоль – кусочками по 2 см и высыпать в омлет. Все тщательно перемешать. Наполнители можно добавлять по желанию. Мультиварку смазать маслом, вылить в нее смесь и готовить в режиме «Суп» или «Варка на пару» 20 минут.

Сладкая яичница

Ингредиенты

4 яйца,
1 ст. л. сливочного масла,
50 мл сливок,
2 ст. л. сахара,
соль.

Приготовление

Растереть 2 желтка со сахаром, добавить сливки и соль, все хорошенько перемешать. Белки взбить в крепкую пену, аккуратно вмешать в желтки со сливками и сразу же выложить в разогретую мультиварку, смазанную сливочным маслом. Готовить в режиме «Выпечка» 20 минут.

Второй вариант: выложить массу в силиконовую миску, поставить на решетку, в мультиварку налить воду по инструкции и готовить на программе «Варка на пару» 20 минут.

Суфле из яиц

Ингредиенты

2 яйца,

1 ч. л. сливочного масла,

1 ст. л. сахарной пудры.

Приготовление

Растереть желтки с сахарной пудрой. Отдельно взбить в крепкую пену белки. Осторожно смешать желтки с белками (перемешивая снизу вверх). Уложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сахаром. Надрезать суфле крест-накрест на 1/3 его глубины, чтобы жар лучше проникал внутрь. Форму поставить на решетку, в мультиварку налить воду и готовить в режиме «Варка на пару» 15 минут.

Яйцо в картофельном пюре

Ингредиенты

1 яйцо,
50 мл молока,
2 картофелины,
1 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Картофель вымыть, можно разрезать на 2 части, сложить на решетку, в мультиварку налить воду по инструкции и готовить в режиме «Варка на пару» 20 минут. Готовый картофель очистить и размять, добавить сливочное масло и горячее молоко, посолить, вымешать пюре. Оно должно быть достаточно густым и держать форму. Мультиварку смазать маслом, поставить режим «Выпечка», выложить пюре, сделать в нем углубление, вбить яйцо, посолить и готовить 15 минут.

Домашний творог

Ингредиенты

3 л молока,

6 ст. л. сметаны или 150 мл кефира.

Приготовление

С вечера добавить в банку с молоком сметану или кефир, перемешать и оставить на кухне. Зимой можно поставить у батареи. Утром кефир вылить в мультиварку и выставить режим «Подогрев» на 1 час. Через час мультиварку выключить, молодой творог перекинуть в марлю, сложенную в несколько слоев, и подвесить над миской, чтобы творог стекал.

Котлеты из творога

Ингредиенты

250 г творога,
2 ст. л.манки,
2 яйца,
50 г муки,
1 ст. л.сливочного масла,
соль.

Приготовление

Творог протереть, чтобы был воздушней, добавить манную крупу, взбитые яйца, соль. Смесь тщательно перемешать и сформовать небольшие овальные котлеты. Обвалять их в муке. Мультиварку смазать маслом, выставить режим «Выпечка», уложить котлеты и жарить по 15 минут с каждой стороны.

Творожные биточки

Ингредиенты

250 г творога,
2 ст. л.манки,
2 яйца,
соль.

Приготовление

В творог добавить манную крупу, соль, яичные желтки, хорошо перемешать. Белки взбить в крутую пену и добавить к творогу, аккуратно перемешать. Сформировать биточки.

В мультиварку налить воду, выставить режим «Суп», опустить биточки в кипящую воду и варить 15–20 минут.

Творожно-манный пирог

Ингредиенты

100 г манки,
500 г творога,
1 стакан кефира,
5 яиц,
100 г сахара,
1 пакетик ванильного сахара,
2 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Манку залить кефиром, перемешать и оставить набухать. Яйца разделить на белки и желтки, белки отправить в холодильник. В творог добавить желтки, сахар, соль, ванильный сахар, хорошенько размешать, потом добавить манку с кефиром. Охлажденные белки взбить в густую пену и осторожно вмешать в творожную массу.

Мультиварку смазать маслом, присыпать манкой и выложить тесто. Выставить режим «Выпечка» на 1 час. Готовый пирог остудить в мультиварке (подождать 10–15 минут при выключенных программах), не открывая крышку, затем вынуть.

Сырники

Ингредиенты

250 г творога,
1 ст. л. сахара,
1 ст. л. сливочного масла,
2 ст. л. муки,
1 яйцо,
2 ст. л. сметаны,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Мягкое масло растереть с желтком, солью, по очереди добавлять сахарный песок, половину муки, сметану. Тщательно размешанную массу соединить с творогом и вымесить до однородности. Сформовать сырники, обвалять в оставшейся муке.

В мультиварке выставить режим «Выпечка», налить масло и в разогретое масло выложить сырники. Жарить по 15 минут с каждой стороны.

Сырники с картофелем

Ингредиенты

250 г творога,
1 крупная картофелина,
1 яйцо,
1 ст. л. муки,
1 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Картофель очистить, разрезать на 2 или 4 части и отварить в воде (режим «Суп» 30 минут) или на пару (режим «Варка на пару» 20 минут). Отварной картофель вынуть, размять в миске, добавить творог, хорошенько смешать, добавить яйцо и муку. Из массы слепить сырники и обжаривать на масле в режиме «Выпечка» по 15 минут с каждой стороны.

Сырники с изюмом

Ингредиенты

250 г творога,
4 ст. л. муки,
1 яйцо,
1 ст. л. сахара,
полстакана изюма,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Изюм замочить на полчаса в кипятке, чтобы он стал мягким. В творог вмешать половину муки, сахар, яйца, соль, все взбить до однородной массы. Творожную массу разделать на лепешки, на середину каждой положить изюм, края лепешек защипать, чтобы изюм оказался внутри сырника, обвалять их в муке.

В мультиварку налить растительное масло и обжаривать сырники в режиме «Выпечка» по 15–20 минут с каждой стороны.

Сырники с морковью

Ингредиенты

250 г творога,
2 морковки,
2 ст. л. сливочного масла,
2 ч. л. манки,
1 яйцо,
1 ст. л. сахара,
2 ст. л. муки,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Морковь очистить, натереть на терке. В мультиварке растопить сливочное масло и в режиме «Тушение» готовить морковку 20 минут, потом влить полстакана воды, дождаться, когда она нагреется, добавить манку и готовить, помешивая, до набухания крупы. Выложить смесь в миску, немного остудить, смешать с творогом, яйцом, сахаром, мукой и слепить сырники. В мультиварку налить растительное масло и обжаривать сырники в режиме «Выпечка» по 15–20 минуте каждой стороны.

Сырники по-киевски

Ингредиенты

250 г творога,
3 ст. л. муки,
2 яйца,
2 ст. л.сахара,
3 ст. л. густого варенья (или джема),
2 ст. л. изюма,
2 ст. л. панировочных сухарей,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

К творогу добавить сахар, яйца, соль, муку, все хорошенько перемешать. Изюм распарить в кипятке и смешать с вареньем. Из творожной массы сформовать лепешки толщиной 5–7 мм, на них выложить варенье с изюмом, защипать края, чтобы начинка была внутри сырника. Смочить сырники в яйце и запанировать в сухарях. В мультиварку налить растительное масло и обжаривать сырники в режиме «Выпечка» по 15–20 минут с каждой стороны.

Оладьи из творога

Ингредиенты

250 г творога,
50 г сливочного масла,
3 яйца,
1 ст. л. крахмала,
2 ст. л. муки,
соль.

Приготовление

Половину сливочного масла растереть с желтками до получения однородной массы и смешать с творогом, добавить крахмал. Белки взбить в густую пышную пену, осторожно ввести в подготовленную смесь и перемешать. Из полученной массы сделать оладьи, обвалять в муке. В мультиварку налить растительное масло и обжаривать оладьи в режиме «Выпечка» по 15–20 минут с каждой стороны.

Ленивые вареники

Ингредиенты

250 г творога,
2 яйца,
1 ст. л. сахара,
1 ст. л.сливочного масла,
2 ст. л. муки,
2 ст. л. сметаны,
соль.

Приготовление

Творог смешать с яйцом, сахаром, мукой, маслом и вымесить до однородности. Скатать из полученной массы длинные жгутики, обвалять в муке, нарезать кружочками.

В мультиварку налить воду, выставить режим «Суп» и в кипящую воду опустить вареники. Варить, пока они не всплывут. При желании можно воду слить, вареники залить сметаной и 10 минут запекать в режиме «Выпечка». Другой вариант: вареники не варить в воде, а положить на решетку, в мультиварку налить воду по инструкции и готовить их в режиме «Варка на пару» 40 минут.

Гренки творожные

Ингредиенты

ломти батона,
100 г творога,
2 ст. л. сахара,
2 ст. л. муки,
2 яйца,
3 ст. л. панировочных сухарей,
1 стакан молока,
сливочное масло для обжаривания.

Приготовление

К творогу добавить сахар, яйцо, полстакана молока и растереть до однородности. Батон нарезать тонкими ломтиками, намазать творожным кремом и ломтики соединить попарно. В миску разбить яйцо, добавить муку, оставшееся молоко и замесить тесто. Смочить в этом тесте соединенные ломтики батона, обвалять в панировочных сухарях и поджарить в мультиварке на масле сливочном масле до золотистого цвета (режим «Выпечка», по 10 минут с каждой стороны).

Запеканка из вермишели с творогом

Ингредиенты

100 г вермишели,
1 яйцо,
1 ст. л. сливочного масла,
100 г творога,
1 ст. л. сахара,
100 мл молока,
соль.

Приготовление

Макароны положить в мультиварку, налить воды из расчета 1:3 (300 мл), посолить, добавить столовую ложку растительного масла и варить в режиме «Варка на пару» или «Суп» 8–10 минут (зависит от вида макарон). Макароны можно слегка не доварить. Потом слить воду (можно воспользоваться сеткой для варки на пару). Яйцо разболтать с молоком, вылить в макароны, перемешать. Половину смеси из мультиварки выложить на тарелку. Творог растереть с сахаром. Если он сухой, можно добавить ложку сливочного масла или сметаны. Творог выложить на макароны, на него выложить вторую часть макарон, разровнять, можно сверху положить кусочки масла или посыпать тертым сыром. Готовить на режиме «Выпечка» 20 минут.

Творожно-морковная запеканка

Ингредиенты

500 г творога,
2 морковки,
4 ст. л. сахара,
2 яйца,
4 ст. л. манки,
4 ст. л. сметаны,
2 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Растереть яйца с сахаром, потом добавить манку, перемешать. Морковь натереть на терке, смешать с творогом, добавить туда же сметану, перемешать, потом влить яичную смесь. Мультиварку смазать сливочным маслом, поставить режим «Выпечка» на 1 час, выложить творожную массу и готовить под закрытой крышкой. Скорее всего, часа не хватит, так что после окончания программы выставить еще 20 минут (крышку не открывать). Потом дать запеканке постоять под закрытой крышкой еще минут 10–15 и только потом открыть крышку и вынимать готовое блюдо.

Запеканка с творогом и яблоками

Ингредиенты

300 г творога,
2 яйца,
3 ст. л. муки,
100 г сахара,
1 яблоко,
1 ст. л. сливочного масла.

Приготовление

Яйца растереть с сахаром, добавить творог, потом муку, все хорошенько перемешать. Яблоко нарезать на небольшие кусочки и добавить в тесто. Мультиварку смазать сливочным маслом, выставить режим «Выпечка» на 40 минут, выложить запеканку и готовить под закрытой крышкой. После окончания программы оставить запеканку на 10–15 минут в разогретой мультиварке.

Запеканка из тыквы с творогом

Ингредиенты

500 г тыквы,
250 г творога,
75 г манки,
2 стакана молока,
1 стакан воды,
2 яйца,
1 ст. л.сахара,
2 ст. л.сливочного масла,
соль.

Приготовление

Тыкву вымыть и нарезать на куски. В мультиварку высыпать манку, сахар, соль, залить молоко и воду. Размешать. Сверху установить решетку, на которую выложить куски тыквы. Закрыть крышку. Готовить в режиме «Молочная каша» (подойдет также режим «Рис» или даже «Тушение» на 30 минут). Каша должна получиться вязкой, не жидкой.

Тыкву нарезать на более мелкие кусочки, смешать с кашей и творогом, добавить разболтанные в 3 ст. л. воды яйца, посолить и все тщательно перемешать. Выложить массу в смазанную маслом мультиварку и запекать в режиме «Выпечка» 30 минут.

Блинчики с творогом

Ингредиенты
1 стакан муки,
150 мл молока,
1 яйцо,
1 ст. л. сливочного масла,
1 ст. л. сахара,
соль;
для фарша:
100 г творога,
2 ч. л. сахара.
Приготовление

Муку размешать с молоком, посолить, прибавить сахар, сливочное масло и яичный желток. Тесто хорошенько размешать венчиком. Дать постоять 5–10 минут. Перед тем как жарить блинчики, соединить тесто с яичным белком, взбитым в крепкую пену.

Блинчики выпекать в мультиварке на режиме «Выпечка». Смазать мультиварку растительным маслом, половником налить тесто тонким слоем и с открытой крышкой следить, когда блинчик зажарится, потом перевернуть. Практически, как и на сковородке.

Приготовить фарш из протертого с сахаром творога. На середину блинчика положить творожный фарш, завернуть конвертом, обжарить с обеих сторон в мультиварке.

Пальчики творожно-картофельные

Ингредиенты

300 г творога,
2 вареных картофелины,
1 яйцо,
2 ст. л. муки,
соль.

Приготовление

Картофель растолочь, смешать с творогом, добавить яйцо, соль, муку и вымесить тесто средней густоты. Разделать его на кусочки в форме пальчиков и варить в кипящей подсоленной воде в режиме «Варка» или «Суп». Они готовы, как только всплывут.

Сдобный творожный пирог

Ингредиенты

250 г творога,
1 ст. л. сахара,
1 яйцо,
2 печенья,
1 ст. л. сливочного масла,
лимонная цедра,
50 г изюма,
соль.

Приготовление

Смешать яйца с сахаром и лимонной цедрой, добавить творог, натертое на терке или растолченное в крошку печенье и размягченное сливочное масло. Массу взбить венчиком и перемешать с предварительно замоченным в горячей воде изюмом. Выложить в мультиварку, смазанную маслом, и запекать в режиме «Выпечка» 30 минут.

Запеканка творожно-шоколадная

Ингредиенты

500 г творога,
100 г сахара,
50 мл сливок,
50 мл темного шоколада,
3 яйца,
2 ст. л. крахмала,
соль.

Приготовление

Сливки в кастрюльке нагреть почти до кипения, снять с огня и распустить в них шоколад, разломанный на кусочки. Взбить яйца с сахаром, вмешать в творог, добавить крахмал. Полученную массу разделить на 2 части, в одну часть вылить шоколадную смесь и хорошенько размешать. Другую часть оставить светлой. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить творожную смесь, чередуя светлое и тёмное тесто. Готовить запеканку в режиме «Выпечка» 1 час, потом оставить под закрытой крышкой в нагретой мультиварке еще на 30 минут.

Батончики творожные

Ингредиенты

250 г творога,
1 стакан муки,
1 яйцо,
2 ст. л. сахара,
50 г сметаны,
сода на кончике ножа,
70 г сливочного масла,
соль,
ваниль по вкусу.

Приготовление

К творогу добавить муку, яйцо, сахар, сметану, соду, соль, ваниль и все тщательно перемешать. Массу раскатать в пласт толщиной 1 см и нарезать полосками шириной 2 см и длиной 10 см. Полоски обвалять в муке и сформовать батончики. Выпекать в мультиварке, смазанной маслом, в режиме «Выпечка» 40 минут. Можно переворачивать, чтобы они были обжарены со всех сторон.

Творожник с вишней

Ингредиенты

500 г творога,
100 г сахара,
3 яйца,
50 г манки,
200 г вишни без косточек,
соль.

Приготовление

Смешать сахар и яйца, добавить творог, перемешать. Потом всыпать манку и посолить, все тщательно перемешать. Смазать маслом мультиварку, выложить творожную массу, разровнять. На верх разложить вишенки (замороженную вишню размораживать не нужно). Готовить на режиме «Выпечка» 1 час. После сигнала открыть крышку и оставить творожник постоять 10–15 минут.

Котлеты из творога и риса

Ингредиенты

1 стакан риса,
1 стакан творога,
2 яйца,
1 желток,
2 ст. л. муки или панировочных сухарей,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Рис промыть до прозрачной воды, выложить в мультиварку, залить 3 стаканами горячей подсоленной воды и готовить на программе «Рис», «Спагетти» или «Тушение» 40 минут. Можно и на программе «Каша». На ней рис слипнется, но для котлет это не страшно. Если в рисе осталась вода, то отцедить и остудить его. Прибавить творог, 1 яйцо, желток. Смесь тщательно перемешать и слепить котлеты. Обвалять их в муке или в сухарях, смочить во взбитом яйце и еще раз в муке (сухарях).

В мультиварку налить масло, выставить программу «Выпечка» и жарить котлеты по 10 минут с каждой стороны.

Ватрушки

Ингредиенты
300 г муки,
100 мл молока,
2 яйца,
1 ст. л. сливочного масла,
1 ст. л. сахара,
5 г дрожжей,
соль;
для начинки:
250 г творога,
1 ст. л. сливочного масла,
1 ст. л.сметаны,
2 ст. л.сахара.
Приготовление

Дрожжи размешать в чуть теплом молоке. Муку просеять, соединить с разведенными дрожжами и всыпать сахар, размешать до однородности, поставить в теплое место и дать подняться. Когда тесто поднимется, прибавить к нему небольшое количество молока и сливочное масло, растертое с сахаром, муку, желток и соль. Массу хорошенько выбить, чтобы отставала от рук. Дать тесту снова подняться, после чего выложить на доску, разделить на части (ватрушки).

Творог смешать с сахаром, масло растереть со сметаной. Все компоненты соединить, хорошенько смешать, положить на ватрушки, смазать яйцом. Выпекать в мультиварке, смазанной маслом, в режиме «Выпечка» 1 час, потом дать ей постоять под закрытой крышкой еще 20 минут.

Гренки

Ингредиенты

4 ломтя батона,
30 г сливочного масла,
50 г сыра,
2 яйца,
100 мл молока.

Приготовление

Если мультиварка хорошо прожаривает, то можно сделать французские гренки. Для этого яйца взбить с молоком, добавить соль. Ломти батона обмакнуть с двух сторон в смесь и выкладывать на разогретую поверхность в мультиварке с уже растопленным сливочным маслом. Если подержать гренки в молоке 2–3 минуты, они будут более мягкие и пышные, если просто обмакивать, то более поджаристые. Режим «Жарка» или «Выпечка». Достаточно 2–3 минут с каждой стороны.

Если мультиварка не очень сильно поджаривает, то можно сделать гренки с сыром. Ломти хлеба с двух сторон намазать сливочным маслом, положить в разогретую мультиварку и так же обжаривать по 2–3 минуты с каждой стороны, до золотистой корочки, а потом посыпать гренки натертым сыром и оставить в выключенной мультиварке с закрытой крышкой, чтобы сыр расплавился.

Запеченный сыр

Ингредиенты

1 стакан натертого сыра,
3 ст. л.сливочного масла,
3 ст. л. муки,
2 стакана молока,
2 яичных желтка,
1 яйцо,
соль.

Приготовление

Включить мультиварку и поставить режим «Выпечка», растопить сливочное масло, добавить муку и обжаривать несколько минут, чтобы она изменила цвет. Влить молоко и хорошенько размешать, варить 5 минут с открытой крышкой. Вылить смесь в миску. Желтки взбить в отдельной посуде, добавить соль и целое яйцо, вылить в слегка остывшее молоко (яйца не должны свернуться в нем), перемешать. Добавить в смесь натертый сыр, хорошенько размешать. Всю массу снова залить в мультиварку и на режиме «Выпечка» довести до кипения, постоянно взбивая.

Когда масса схватится, разровнять ее, чтобы был равномерный пласт, закрыть крышку и готовить еще минут 10.

Сырные шницели

Ингредиенты

200 г твердого сыра,
50 мл молока,
2 яйца,
50 г муки,
50 г ветчины,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Сыр нарезать на 4 ломтика. Яйца смешать с молоком, посолить, добавить муку и замесить густой кляр. Туда же положить мелко нарезанную ветчину. Ломти сыра обмакнуть в этот кляр, чтобы сыр был полностью им покрыт, и быстро обжарить. В мультиварку налить масло, выставить режим «Выпечка», сыр класть на разогретую поверхность, жарить по 5 минут с каждой стороны.

Сырно-капустные шницели

Ингредиенты

4 толстых ломтя сыра,
4 больших листа капусты,
2 ст. л. муки,
2 яйца,
2 ст. л.панировочных сухарей,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Большие капустные листья ошпарить кипятком, обсушить, положить на разделочную доску и отбить толстые прожилки молотком для мяса либо вырезать их, чтобы листья можно было свернуть. В каждый лист завернуть ломтик сыра и обвязать ниткой. Шницели обвалять в муке, взбитых подсоленных яйцах, потом – в панировочных сухарях и обжарить.

В мультиварку налить масло, поставить режим «Жарка» или «Выпечка» и обжаривать шницели по 5–7 минут с каждой стороны.

Если капуста жесткая, то ее предварительно можно немного отварить. Молодую капусту жарить надо меньше.

Сырное горячее печенье

Ингредиенты

150 г муки,
100 г сливочного масла,
150 г сыра,
1 яйцо,
соль.

Приготовление

Размягченное сливочное масло посолить и растереть с натертым сыром (если сыр острый, то соль можно не добавлять) и мукой. Должно получиться мягкое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 3 мм.

Нарезать полосы длиной 10 см и из них – палочки шириной 2 см. Смазать яйцом и посыпать тертым сыром. В мультиварке включить режим «Выпечка», смазать ее растительным маслом, положить печенье и запекать 20 минут. Это печенье лучше есть сразу, горячим.

Каши и блюда из круп

Манные гренки

Ингредиенты

3 ст. л. манки,
1 стакан молока,
1 ч. л. сахара,
1 яйцо,
1 ст. л. муки,
2 ст. л. панировочных сухарей,
соль.

Приготовление

Налить в мультиварку молоко, включить режим «Варка на пару» на 10 минут. Молоко закипает минут через 7, тогда всыпать в него манку, сахар и соль. Хорошенько размешать и оставить вариться 20 минут. Каша должна быть густая. Выложить ее в миску и, когда она остынет, смешать с яйцом и мукой, должна получиться густая масса, которую можно раскатывать. Приготовленную массу переложить на посыпанную сухарями доску и раскатать толщиной в полсантиметра. Затем нарезать квадратиками 4х4 см и обжарить в смазанной сливочным маслом мультиварке на режиме «Выпечка» по 5 минут с каждой стороны. Такие гренки хорошо подавать с вареньем.

Манная каша

Ингредиенты

100 г манки,
3 стакана молока,
1 стакан воды,
3 ст. л. сахара,
соль,
сливочное масло.

Приготовление

В чашу мультиварки всыпать манку, сахар, соль, можно сразу положить сливочное масло (по желанию). Молоко смешать с водой и вылить к манке. Все перемешать. Выставить режим «Тушение» на 30 минут. Манку можно периодически помешивать. Также есть специальный режим «Молочная каша», где за счет долгого томления каша получается более разваристая.

Манная каша с курагой

Ингредиенты

100 г манки,
3 стакана молока,
1 стакан воды,
3 ст. л. сахара,
соль,
курага.

Приготовление

Курагу перемыть, порезать на кусочки, залить небольшим количеством воды и готовить на программе «Тушение» 30 минут. Потом всыпать манку, в молоке растворить сахар и соль, добавить стакан воды и залить манку. Выставить режим «Молочная каша» и готовить. Можно также использовать режимы «Рис» и «Варка на пару» 25–30 минут.

Шоколадно-манная каша

Ингредиенты

1 л молока,
120 г манки,
2 ст. л. какао,
1 ст. л. сахара,
соль.

Приготовление

В мультиварку налить молоко и выставить режим «Варка на пару». Через 10 минут оно закипит (и может убежать!), и тогда можно засыпать манку, сахар и какао, хорошенько размешивая, чтобы не образовывались комки. Сахар и какао можно добавлять и в больших количествах, зависит от вкуса. Варить еще 10 минут, потом выключить и оставить под закрытой крышкой на подогреве минут на 10–15, распариться. Потом можно крышку открывать, добавлять сливочное масло и перемешивать.

Запеканка из манки с капустой

Ингредиенты

500 г капусты,
100 г манки,
3 яйца,
50 г сливочного масла,
100 г сыра,
соль.

Приготовление

Свежую капусту мелко нашинковать. Сыр натереть. Капусту, манную крупу, масло, яйца, сыр смешать в однородную массу, посолить. Если сыр острый, то можно не досаливать. Мультиварку смазать маслом, уложить в нее запеканку и готовить на режиме «Выпечка» 1 час.

Запеканка из манки с тыквой

Ингредиенты

500 г тыквы,
50 г сливочного масла,
100 мл молока,
2 ст. л. манки,
10 штук кураги.

Приготовление

Тыкву очистить от семечек и кожуры, порезать, положить на решетку мультиварки, в чашу налить воду по инструкции и варить на режиме «Варка на пару» 30 минут. Курагу можно замочить в кипятке, чтобы она распарилась, если она сильно сухая. Манку залить горячей водой, чтобы она набухла. Готовую тыкву хорошо размять, можно по желанию взбить миксером в пюре, добавить мелко порезанную курагу, половину масла, молоко. По вкусу можно добавить корицу или другие специи. Все перемешать, положить в смазанную маслом чашу мультиварки. Сверху выложить манную крупу. По ней аккуратно размазать ножом вторую половину сливочного масла. Готовить на режиме «Выпечка» 30 минут.

Дрожжевые оладьи из манной крупы

Ингредиенты

4 ст. л. манки,
2 стакана воды,
1 ст. л.сахара,
2 ст. л.сливочного масла,
2 яйца,
5 г дрожжей,
50 мл молока,
соль.

Приготовление

В чашу мультиварки всыпать манку, сахар, соль. Залить водой и перемешать. Выставить режим «Тушение» на 30 минут или «Каша». Дрожжи положить в теплое молоко, добавить чайную ложку сахара. Готовую, чуть остывшую кашу смешать с сырым желтком, положить припущенные в молоке дрожжи и дать каше подняться. Перед тем как печь, в оладьи осторожно ввести взбитый в крепкую пену белок.

Готовить оладьи на режиме «Выпечка» по 5 минут с каждой стороны.

Пудинг из манки

Ингредиенты

2 ст. л. манки,
1 стакан молока,
1 ст. л. сахара,
1 яйцо,
1 ст. л. сливочного масла,
100 мл воды,
соль,
специи (корица, ваниль и пр.).

Приготовление

В чашу мультиварки всыпать манку, сахар, соль. Молоко смешать с водой и вылить к манке. Все перемешать. Выставить режим «Тушение» на 30 минут. В готовую манку положить масло, размешать, немного остудить при открытой крышке мультиварки, прибавить взбитое яйцо (остужать кашу, чтобы яйцо при добавлении не свернулось) и специи. Хорошенько перемешать и готовить дальше на режиме «Выпечка» 20 минут. Подавать с сиропом или вареньем.

Манная запеканка с вишней

Ингредиенты

3 ст. л. манки,
1 стакан вишни без косточек,
1 стакан молока,
3 ст. л. сахара,
1 ст. л. сливочного масла,
2 яйца,
1 пакетик ванильного сахара,
лимонная цедра,
соль.

Приготовление

Налить в мультиварку молоко, включить режим «Варка на пару» на 10 минут. Молоко закипает минут через 7, тогда всыпать в него манку и соль. Хорошенько размешать и оставить вариться 20 минут. Каша должна быть густая. Сливочное масло растереть с 2 столовыми ложками сахара и двумя желтками, добавить лимонную цедру и ванильный сахар по желанию. Такое масло хорошенько размешать с теплой манной кашей, подкладывая ее небольшими порциями. Оставшийся сахар взбить с белками в густую пену и соединить с манной смесью. Половину манки выложить в смазанную сливочным маслом мультиварку, разровнять, выложить на нее вишню (если вишня замороженная, то размораживать не надо), покрыть второй половиной смеси. Готовить на режиме «Выпечка» 30 минут.

Вишню можно заменить любыми фруктами.

Рассыпчатый рис

Ингредиенты

1 стакан длиннозерного риса,
2 стакана воды,
соль.

Приготовление

Рис промыть до прозрачной воды, выложить его в мультиварку, залить водой, посолить. Готовить можно на режиме «Гречка» или «Рис». Можно даже использовать «Плов», но там последние 10 минут идет активное выкипание воды, поэтому воды можно налить чуть больше, чтобы не образовалась корочка на дне.

Рисовая каша

Ингредиенты

100 г риса,
550 мл молока,
2 ст. л.сливочного масла,
3 ч. л. сахара,
соль.

Приготовление

Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, налить молоко, добавить сахар, соль, сливочное масло и все тщательно перемешать. Закрыть крышку мультиварки, выставить режим «Каша» на 30 минут или «Молочная каша». Можно после окончания варки оставить кашу на подогреве минут на 10–15, тогда она будет более густая.

Рисовая каша с изюмом

Ингредиенты

100 г риса,
2 стакана молока,
2 ст. л. сливочного масла,
2 ст. л. сахара,
изюм,
соль.

Приготовление

Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, налить молоко, добавить масло, посолить и все тщательно перемешать. Закрыть крышку мультиварки, выставить режим «Каша» на 30 минут или «Молочная каша». Изюм залить кипятком на полчаса. За 10 минут до конца программы добавить в кашу изюм и сахар, перемешать и снова закрыть крышку. Готовую кашу можно оставить настаиваться в режиме «Подогрев».

Рисовый пудинг

Ингредиенты

100 г риса,
3 стакана молока,
3 ст. л. сливочного масла,
2 ст. л. сахара,
3 яйца,
соль.

Приготовление

Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, налить молоко, посолить, перемешать. Закрыть крышку мультиварки, выставить режим «Каша» на 30 минут или «Молочная каша».

Рис должен развариться. В горячий рис положить желтки, растертые с сахаром и сливочным маслом, потом слегка остудить. Взбить белок и осторожно вмешать в кашу. На решетку мультиварки выложить фольгу, в нее сложить пудинг, в чашу налить воды по инструкции и готовить в режиме «Варка на пару» 20 минут. Также можно выложить массу не на фольгу, а в силиконовую форму и поставить ее на решетку. Третий вариант: массу выложить прямо в смазанную маслом мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 30 минут.

Рисовые шишки

Ингредиенты

4 ст. л. риса,
2 стакана молока,
1 ст. л. сливочного масла,
6 ст. л. муки,
соль.

Приготовление

Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, налить молоко, добавить сахар, соль, сливочное масло и все тщательно перемешать. Закрыть крышку мультиварки, выставить режим «Каша» на 30 минут или «Молочная каша». После окончания варки оставить кашу на подогреве минут на 10–15, чтобы она загустела. Выложить ее на блюдо и остудить. Если она все-таки недостаточно густая, вмешать в кашу муку, сколько нужно, чтобы рис начал держать форму, превратившись в плотную массу. Потом сделать из риса продолговатые шишки. Смешать столовую ложку муки с чайной ложкой сахара и обвалять в ней шишки, после чего обжарить в горячем масле на режиме «Выпечка» до золотистой корочки с разных сторон.

Рис с черносливом

Ингредиенты

4 ст. л. риса,
1 стакан молока,
1 ст. л.сливочного масла,
2 ст. л.сахара,
100 г чернослива,
соль.

Приготовление

Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, налить молоко, добавить сахар, соль, все тщательно перемешать. Закрыть крышку мультиварки, выставить режим «Каша» на 30 минут или «Молочная каша». Чернослив предварительно замочить в кипятке, чтобы он распарился, потом нарезать достаточно мелко. Большую часть риса вынуть из мультиварки, оставить только на дне, и уложить слой нарезанного чернослива, а потом чередовать слои риса и чернослива. Верхний слой должен быть рисовый. Запекать на режиме «Выпечка» 30 минут, потом можно оставить на какое-то время в режиме «Подогрев».

Рисовая запеканка

Ингредиенты

4 ст. л. риса,
1 стакан воды,
1 стакан молока,
1 ст. л. сливочного масла,
50 г сыра,
соль.

Приготовление

Рис промыть до прозрачной воды, выложить его в мультиварку, залить водой, посолить. Готовить на режиме «Гречка» или «Рис». В кастрюльке нагреть молоко почти до кипения, снять ее с огня и положить в горячее молоко рис. Рис должен впитать в себя как можно больше молока. Потом его посолить. Сыр натереть на терке. Мультиварку смазать маслом, выкладывать слоями рис и натертый сыр. Готовить в режиме «Выпечка» 20 минут.

Постный плов

Ингредиенты

2 стакана риса,
1 луковица,
1 морковка,
100 г шампиньонов,
1 болгарский перец,
1 цуккини (или молодой кабачок),
100 г консервированной кукурузы,
1 головка чеснока,
2 ст. л. растительного масла,
соль и специи по вкусу.

Приготовление

Лук нарезать колечками, морковь – соломкой. Перец очистить от плодоножки и семян, грибы нарезать пластиками. Перец и цуккини нарезать кубиками. Рис промыть до прозрачной воды. В мультиварку налить масло, поставить режим «Жарка» или «Выпечка» и заложить лук и морковь, обжаривать при открытой крышке 10–15 минут. Потом добавить нарезанные цуккини и болгарский перец и жарить еще минут 15–20, помешивая. Потом заложить грибы на 10 минут. После этого засыпать к овощам кукурузу, рис, посолить и добавить специи по вкусу. Налить воды столько, чтобы она была вровень с продуктами. Крышку закрыть и вместо режима «Выпечка» включить режим «Плов» (если он есть). В противном случае оставить режим «Выпечка» на 1 час. Потом в рис воткнуть зубчики чеснока и оставить плов еще минут на 15–20 в режиме «Подогрев».

Гречневая каша

Ингредиенты

80 г гречневой крупы,
500 мл молока,
2 ст. л. сахара,
соль.

Приготовление

Гречку перебрать, промыть, выложить в мультиварку. Сразу же засыпать сахар, соль, по желанию добавить пару ложек сливочного масла. Влить молоко, все перемешать и готовить при закрытой крышке в режиме «Молочная каша». После сигнала кашу можно оставить на 10–15 минут в режиме «Подогрев», она станет более густая.

Биточки из гречневой крупы с грибным соусом

Ингредиенты

100 г гречневой крупы,
2 ст. л. сливочного масла,
3 яйца, соль,
20 г грибов,
1 небольшая луковица,
2 ст. л. муки,
1 ст. л. сливочного масла,
4 ст. л. сметаны,
1 стакан теплой кипяченой воды.

Приготовление

Сварить густую гречневую кашу, слегка остудить, размешать, прибавить яйцо и сформировать биточки. Жарить их в режиме «Выпечка» по 5 минут с каждой стороны.

Для соуса грибы и лук порезать. В мультиварке установить режим «Выпечка», добавить масло и обжаривать лук 5 минут, потом положить грибы, перемешать и обжаривать 20 минут. Всыпать муку и хорошенько перемешать. Через пару минут добавить сметану, перемешать еще раз, влить воду, посолить. Можно при желании положить в соус биточки, закрыть крышку и оставить минут на 10–15 в режиме «Подогрев».

Запеканка из гречки с овощами

Ингредиенты

100 г гречневой крупы,
1 стакан воды,
1 луковица,
1 морковка,
5 кочанчиков брюссельской капусты,
2 ст. л растительного масла,
соль.

Приготовление

Лук и морковь очистить. Лук нашинковать, морковь натереть на терке. Брюссельскую капусту вымыть и разрезать кочанчики на 4 части. В мультиварку налить масло, включить режим «Выпечка» и выложить лук, через 5 минут морковь, еще через 10 минут капусту и обжаривать, помешивая, 15 минут. Потом насыпать промытую гречку, посолить, перемешать, влить воду вровень с продуктами и готовить на режиме «Тушение» 1 час.

Гречка по-монастырски

Ингредиенты

0,5 стакана гречневой крупы,
1 луковица,
500 г шампиньонов,
1,5 стакана воды,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Лук нарезать полукольцами, грибы промыть и нарезать кубиками. В мультиварку налить масло, выставить режим «Жарка» или «Выпечка» и обжаривать лук минут 10, помешивая. Затем добавить грибы, а когда жидкость из них выпарится, посолить. Тогда же засыпать гречку, прожарить ее минуты 2–3, потом налить воды, выставить режим «Крупа» или «Гречка» и готовить 30 минут. Вода должна вся впитаться.

Гречка с курицей

Ингредиенты

700 г куриного филе,
1 стакан гречневой крупы,
2 стакана воды,
1 морковка,
1 луковица,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Филе промыть и нарезать на кусочки. Лук и морковь очистить, лук нашинковать, морковь натереть на терке. В мультиварку налить масло, включить режим «Жарка» или «Выпечка», положить кусочки курицы и обжаривать ее 15 минут. Тогда же их можно посолить и добавить любые специи по вкусу. Через четверть часа добавить к курице лук и морковь, все перемешать и жарить еще 10 минут. Потом всыпать в поджарку промытую гречку и сразу залить водой. Выставить режим «Гречка» и готовить до сигнала или режим «Тушение» на 1 час.

Гречка с мясом и грибами

Ингредиенты

1 стакан гречневой крупы,
2 стакана воды,
1 луковица,
2 яйца,
200 г мясного фарша,
200 г шампиньонов,
3 ст. л. сметаны,
2 ст. л. муки,
соль и приправы по вкусу.

Приготовление

В мультиварку засыпать промытую гречку, залить водой (соотношение 1:2) и варить в режиме «Гречка» или «Крупа». Готовую гречку вынуть, остудить. Грибы промыть и нарезать пластинками, лук нашинковать. Яйца взбить вилкой, смешать со сметаной и мукой, посолить, можно добавить какие-то приправы, вылить массу в гречку и хорошенько перемешать. Чашу мультиварки смазать маслом, выложить в нее половину гречневой массы. На гречку положить фарш, немного посолить. На мясо выложить грибы и лук. Закрыть все второй половиной гречки. Выставить режим «Выпечка» на 50 минут. Потом подержать 20–30 минут в режиме «Подогрев».

Запеканка гречневая с фруктами

Ингредиенты

0,5 стакана гречневой крупы,
1 стакан молока,
2 ст. л. сливочного масла,
2 ст. л. сметаны,
1 яйцо,
2 персика или 5 абрикосов,
2 ст. л. сахара,
100 г джема,
соль.

Приготовление

В мультиварку засыпать промытую гречку, залить молоком с разведенными в нем сахаром и солью и варить в режиме «Гречка» или «Крупа». Фрукты вымыть, вынуть косточки и нарезать кубиками или дольками. В готовой гречке жидкости быть не должно. Гречку вынуть, в теплую кашу добавить половину сливочного масла и яйцо, тщательно перемешать. Мультиварку смазать оставшимся маслом и выложить в чашу половину гречки, разровнять. На нее положить дольки фруктов и накрыть остальной кашей. Можно сметану взбить с чайной ложкой сахара и смазать верх гречки. Выставить режим «Выпечка» и готовить 30 минут. Оставить запеканку настаиваться минут 15 под закрытой крышкой, чтобы она стала плотнее, потом вынуть и поверхность смазать джемом.

Пшенная каша

Ингредиенты

650 мл молока,
100 г пшена,
2 ст. л. сливочного масла,
1 ст. л. сахара,
соль.

Приготовление

Пшено промыть до прозрачной воды и выложить в мультиварку. Залить молоком, добавить сахар, соль и сливочное масло. Все хорошо перемешать. Выставить режим «Каша» или «Молочная каша». Если нужно установить время, то достаточно 40 минут. После окончания готовки оставить кашу еще на 10 минут под закрытой крышкой в режиме «Подогрев».

Пшенная каша с тыквой

Ингредиенты

150 г пшена,
2 стакана воды,
2 стакана молока,
2 ст. л. сливочного масла,
300 г тыквы,
1 ст. л. сахара,
соль.

Приготовление

Пшено тщательно промыть, воду слить. Чтобы ушла горечь, его можно залить кипятком на 5 минут, потом воду слить. Тыкву нарезать на мелкие кубики или натереть на крупной терке. Положить в мультиварку пшено, тыкву, сахар, соль. Залить молоком с водой (можно брать только молоко полным объемом), выставить режим «Молочная каша» и готовить до сигнала. Сливочное масло добавить в готовую кашу.

Пшенно-рисовая каша с тыквой

Ингредиенты

0,5 стакана пшена,
0,5 стакана риса,
2 стакана молока,
2 стакана воды,
2 ст. л. сливочного масла,
2 с.л. сахара,
200 г тыквы,
соль.

Приготовление

Тыкву нарезать на кусочки или кубиком. В мультиварку положить сливочное масло, включить режим «Выпечка» и в растопленное масло положить тыкву, обжаривать минут 5. Рис и пшено промыть до прозрачной воды, пшено можно на 5 минут залить кипятком, чтобы ушла горечь. После этого рис и пшено высыпать к тыкве, добавить соль, сахар и столовую ложку масла. Перемешать, залить водой и молоком. Далее готовить на режиме «Молочная каша» 40 минут. Можно потом подержать минут 15 на режиме «Подогрев».

Пшенные котлеты

Ингредиенты

4 ст. л пшена,
1 ст. л. сливочного масла,
1 ст. л. муки (возможно, больше),
2 яйца,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Пшено хорошенько промыть, залить кипятком на 5 минут, эту воду слить, залить кипятком еще раз и оставить на полчаса под крышкой. Пшено должно распариться. Потом воду слить, крупу остудить, прибавить яйца, муку, соль, хорошенько размешать и слепить котлеты. В мультиварку налить масло, выставить режим «Выпечка» или «Жарка» и обжаривать котлеты по 15 минут с каждой стороны.

Пшенная каша сладкая

Ингредиенты

0,5 стакана пшена,
по 0,5 стакана изюма, кураги, чернослива,
2 ст. л. меда,
2 ст. л. сливочного масла,
2 стакана молока,
1 стакан воды,
соль.

Приготовление

Сухофрукты хорошо промыть. Если они очень сухие и жесткие, замочить на полчаса в кипятке, чтобы распарились. Курагу и чернослив можно порезать на кусочки. Пшено тщательно промыть, воду слить. Чтобы ушла горечь, залить его кипятком на 5 минут, потом воду слить. Положить в мультиварку пшено, соль, сухофрукты. Залить молоком с водой, выставить режим «Молочная каша» и готовить до сигнала. Сливочное масло и мед добавить в готовую кашу, причем мед надо добавлять в уже достаточно остывшую, чтобы он не потерял свои полезные свойства.

Пшенная каша с добавками

Ингредиенты

150 г пшена,
2 стакана молока,
2 стакана воды,
1 яблоко,
1 небольшая морковка,
2 ст. л.сливочного масла,
1 ст. л.меда,
соль.

Приготовление

Морковь натереть на терке, яблоко нарезать на дольки, можно очистить от кожуры. Пшено промыть до прозрачной воды и выложить в мультиварку. Сразу же положить и морковь с яблоком. Залить молоком с водой, посолить, добавить сливочное масло. Все хорошо перемешать. Выставить режим «Каша» или «Молочная каша». Если нужно установить время, то достаточно 40 минут. Когда каша будет готова, в слегка остывшую положить мед (если положить в горячую, то все его полезные свойства исчезнут, мед нельзя сильно нагревать).

Вместо меда можно класть сахар, тогда его следует добавлять в начале варки вместе с остальными продуктами.

Каша «Дружба»

Продукты:

0,5 стакана риса,
0,5 стакана пшена,
0,5 стакана изюма,
2 ст. л. сливочного масла,
1 ст. л. сахара,
1 л молока,
соль.

Приготовление

Пшено тщательно промыть, воду слить. Чтобы ушла горечь, залить его кипятком на 5 минут, потом воду слить. Изюм хорошенько промыть. Рис промыть до прозрачной воды. Положить рис и пшено в мультиварку, сразу же добавить изюм, сахар, соль и сливочное масло, влить все молоко. Выставить режим «Каша» или «Молочная каша» и готовить до сигнала.

Запеканка из тыквы с крупами

Ингредиенты

400 г тыквы,
60 г крупы пшенной или манной,
100 мл молока,
2 ст. л. сливочного масла,
1 ст. л. сахара,
соль.

Приготовление

Тыкву очистить, нарезать на небольшие кусочки, положить в мультиварку, добавить сахар и молоко и готовить в режиме «Тушение» 30 минут. Потом туда же засыпать крупу, добавить еще стакан молока или воды, соль, сливочное масло и готовить еще 30 минут. Масса должна быть густой, а тыква – развариться. Все хорошенько перемешать, разровнять и поставить режим «Выпечка» на 30 минут. При желании вместо сахара можно положить мед, но его добавляют в уже готовое блюдо.

Кулеш

Ингредиенты

1 стакан пшена,
3 стакана воды,
2 ст. л. сливочного масла,
2 картофелины,
1 луковица,
соль.

Приготовление

Пшено тщательно промыть, воду слить. Чтобы ушла горечь, залить его кипятком на 5 минут, потом воду слить. Картофель очистить и нарезать кубиками. Лук нашинковать. В мультиварку положить масло, засыпать лук и на режиме «Выпечка» обжаривать его минут 5–10, помешивая. Потом к луку засыпать пшено и картофель, посолить, залить водой, перемешать и готовить в режиме «Тушение» 1 час. В другие рецепты кулеша добавляют сало или мясные продукты.

Кулеш астраханский

Ингредиенты

1 стакан пшена,
3 стакана воды,
1 луковица,
2 картофелины,
2 куриных филе,
200 г сосисок,
1 ст. л. растительного масла,
1 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Пшено тщательно промыть, воду слить. Чтобы ушла горечь, залить его кипятком на 5 минут, потом воду слить. Картофель и луковицу очистить и нарезать небольшими кубиками, куриное филе нарезать небольшими кусочками, сосиски – кружками. В мультиварку налить растительное масло, включить режим «Жарка» или «Выпечка» и обжаривать лук 5 минут, потом добавить кусочки курицы на 5 минут, потом – сосиски, еще на 5 минут. Можно помешивать. Потом поджарку вынуть, а в чашу мультиварки налить воду, довести до кипения и засыпать пшено, оставить тот же режим «Выпечка». Через 10 минут засыпать нарезанный картофель, добавить специи по вкусу и варить 10 минут. Потом заложить обратно поджарку, посолить, перемешать, добавить сливочное масло и готовить под крышкой 15 минут.

Овсянка на воде

Ингредиенты

1 стакан овсяной крупы или хлопьев (не быстрого приготовления!),

4 стакана воды,

2 ст. л. сливочного масла,

2 ст. л. сахара,

соль.

Приготовление

Положить в мультиварку сливочное масло, включить программу «Тушение» на 2 часа. Когда масло растает, высыпать овсянку, добавить соль и сахар, перемешать и залить кипяченой водой. Закрыть крышкой и готовить до сигнала.

Овсянка молочная

Ингредиенты

1 стакан овса или хлопьев для длительной варки,
3 стакана молока,
2 ст. л. сливочного масла,
2 ст. л. сахара,
соль.

Приготовление

Если для этой каши взять хлопья быстрого приготовления, то на выходе получится киселеобразная субстанция. Сахар можно класть по вкусу, можно заменить его медом или каким-нибудь джемом/вареньем. Мед и варенье добавляют в уже готовую кашу, причем мед – в достаточно остывшую, иначе он потеряет все свои полезные свойства.

Засыпать овсянку в чашу мультиварки, добавить соль, масло и залить молоком. Выставить режим «Каша» или «Молочная каша». Для овсянки достаточно 40 минут. Если режим рассчитан на более длительное время, то программу можно отключить вручную. А можно оставить на полный цикл, каша будет более разваристая.

Овсяная каша с сухофруктами

Ингредиенты

1 стакан овсяной крупы,
3 стакана молока,
сухофрукты по вкусу,
1 ст. л. сливочного масла,
1 ст. л. сахара,
соль.

Приготовление

Сухофрукты хорошенько промыть, можно замочить в кипятке на полчаса (или до остывания воды), чтобы они разбухли. В мультиварку высыпать крупу, добавить соль и сахар, а также сухофрукты. Все перемешать и залить холодным молоком. Выставить режим «Тушение» на 2 часа. Сливочное масло положить перед подачей на стол.

Овсянка с добавками

Ингредиенты

150 г овсяных хлопьев,
5 грецких орехов,
0,5 стакана изюма,
1 груша,
150 г сгущенного молока,
150 мл воды,
2 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Грушу очистить и нарезать дольками. Изюм хорошенько промыть, можно замочить в кипятке. Орехи крупно наломать. В мультиварку положить сливочное масло, выставить программу «Жарка» или «Выпечка» и обжарить грушу, помешивая, в течение 5 минут. Добавить изюм и орехи, перемешать, и обжаривать при постоянном помешивании еще 5 минут. Добавить овсяные хлопья, посолить, перемешать. Сразу же сгущенку размешать в воде, вылить в мультиварку, выставить режим «Тушение» и готовить 20–30 минут в зависимости от вида овсяных хлопьев.

«Геркулес» с сухофруктами

Ингредиенты

70 г «геркулеса» (не быстрого приготовления!),
1,5 стакана воды,
треть стакана изюма,
5 шт. кураги,
1 ч. л. сахара,
50 г сливочного масла,
мед по вкусу,
соль.

Приготовление

Изюм и курагу хорошенько промыть и залить кипятком (до его остывания), чтобы распарились. Курагу нарезать на кусочки. Дно мультиварки смазать сливочным маслом, высыпать «геркулес». Добавить к хлопьям сухофрукты, сразу же положить соль и сахар, перемешать, залить кипятком и готовить на режиме «Тушение» 20 минут. Мед добавлять в уже готовую кашу, когда она немного остынет.

Запеканка из овсянки с творогом

Ингредиенты

500 г творога,
100 г овсяных хлопьев быстрого приготовления,
1 яйцо,
2 яблока,
1 морковка,
50 г изюма(1/3 стакана),
50 г кураги (примерно 7 штук),
2 ст. л. сахара,
соль.

Приготовление

Сухофрукты промыть, залить кипятком на 15 минут, воду слить, курагу нарезать. Яблоки и морковь очистить, натереть на мелкой терке, потом вмешать в творог. Туда же добавить овсяные хлопья, яйцо, соль и сахар. В последнюю очередь вмешать сухофрукты.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить массу. Выставить режим «Выпечка» и готовить 40 минут. После окончания режима открыть крышку и, не вынимая, дать запеканке остыть, потом вынуть.

Котлеты из «геркулеса»

Ингредиенты

2 стакана «геркулеса»,
1 стакан мясного бульона (можно из бульонного кубика),
2 яйца,
1 луковица,
1 зубчик чеснока,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

«Геркулес» залить кипящим бульоном, накрыть крышкой. Пока остывает, нашинковать лук и чеснок. Добавить их в хлопья, хорошенько перемешать. Вбить яйца, посолить, размешать до однородной массы. В мультиварку налить масло, поставить режим «Выпечка». Если масса густая, то слепить котлеты и обжаривать до золотистой корочки. Если масса более жидкая, то можно ложкой выкладывать оладушки и точно так же жарить.

Котлеты овсяные

Ингредиенты

1 стакан овсяных хлопьев (не быстрого приготовления),
1 стакан воды,
3 луковицы,
2 плавленых сырка,
2 зубчика чеснока,
4 ломтя белого хлеба,
2 яйца,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Хлопья залить кипятком и оставить набухать. Мелко нарезать лук и чеснок (чеснок можно пропустить через пресс), плавленые сырки тщательно размять. Хлеб замочить в воде и отжать. Смешать разбухшие хлопья, яйца, хлеб, плавленый сыр, лук и чеснок, вымешать котлетную массу. Слепить котлеты. В мультиварку налить масло, включить режим «Жарка» или «Выпечка» и обжаривать котлеты до золотистой корочки с каждой стороны.

Овсяные оладьи с яблоком

Ингредиенты

1 стакан овсяной муки мелкого помола или хлопья не быстрого приготовления,

1 яйцо,

сода на кончике ножа,

2 ст. л. сахара,

1 большое яблоко,

1 стакан кефира,

1 ч. л. ванильного сахара (по вкусу),

2 ст. л. растительного масла,

соль.

Приготовление

В овсяную муку добавить сахар, соду и ванильный сахар, соль. Вбить яйцо. Перемешать, тонкой струйкой, непрерывно размешивая, влить кефир. Всю массу оставить на 15 минут, чтобы овсянка разбухла. Яблоко очистить от кожуры и натереть на крупной терке, прибавить к овсянке, размешать. Оставить минут на 5. Слепить оладьи. В мультиварку налить масло, выставить режим «Выпечка» и жарить оладьи до золотистой корочки с обеих сторон.

Сладкие овсяные оладьи на пару

Ингредиенты

1 стакан овсяных хлопьев, не требующих варки,
2 стакана воды,
2 ст. л. сахара,
2 яйца,
соль.

Приготовление

Хлопья залить кипятком и оставить на 5 минут под крышкой. Должна получиться густая каша. Немного ее остудить, добавить сахар (количество по вкусу), соль, два желтка и хорошо перемешать. Белки отдельно взбить в густую пену и аккуратно вмешать в массу. Слепить котлеты, положить их на решетку мультиварки, в чашу налить воду по инструкции и готовить котлеты в режиме «Варка на пару» 15 минут.

Перловая каша

Ингредиенты:

0,5 стакана перловой крупы,
1 стакан воды (или молока),
1 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Перловку замочить в холодной воде на 6 часов, в соотношении 1:1. Воду слить, перловку положить в мультиварку, добавить соль и сахар, залить водой (или молоком) и включить один из режимов: «Суп», «Молочная каша» или «Плов», готовить до завершения программы. Можно даже выставить «Тушение» на 2 часа.

В готовую кашу положить сливочное масло и оставить настаиваться на режиме «Подогрев» 20 минут.

Ячневая каша

Ингредиенты

80 г ячневой крупы,
400 мл молока,
1 ст. л.сахара,
2 ст. л.сливочного масла,
мед по вкусу,
соль.

Приготовление

В чашу мультиварки всыпать крупу, сахар, соль, добавить сливочное масло. Влить молоко. Перемешать. Включить режим «Молочная каша» и готовить до сигнала. После сигнала можно оставить ее на подогреве, чтобы она настоялась. Вместо сахара в уже готовую кашу можно добавить мед.

Кукурузная каша

Ингредиенты

500 мл молока,
80 г кукурузной крупы,
2 ст. л. сахара,
2 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Кукурузную крупу промыть, всыпать в чашу мультиварки. Добавить сахар, соль и сливочное масло, перемешать, тут же влить молоко и перемешать еще раз. Готовить на режиме «Молочная каша» или «Каша». После окончания программы можно еще раз перемешать. Если оставить ее на полчаса в режиме «Подогрев», то она станет более густая.

Кукурузная каша с сухофруктами

Ингредиенты

150 г кукурузной крупы,
2 стакана молока,
1 стакан воды,
70 г кураги (примерно 10 штук),
50 г изюма (примерно полстакана),
1 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Изюм и курагу хорошенько промыть, можно залить кипятком и подождать, пока он не остынет. Курагу нарезать. В мультиварку высыпать крупу, соль и сухофрукты, сразу положить сливочное масло. Перемешать, залить молоком и водой, выставить режим «Каша» на 60 минут или «Молочная каша». При желании можно оставить еще на полчаса в режиме «Подогрев».

Кукурузная запеканка

Ингредиенты

1 стакан кукурузной крупы,
3 стакана воды,
1 желток,
50 г сыра,
1 стакан молока,
3 ст. л. сливочного масла,
соль.

Приготовление

Сварить кукурузную кашу, как написано в предыдущем рецепте. Оставить на «Подогреве», чтобы она загустела. Потом смазать яичным желтком, посыпать тертым сыром и смазать размягченным сливочным маслом или можно разложить кусочки масла. Запекать 20 минут в режиме «Выпечка».

Кукурузная запеканка с овощами

Ингредиенты

100 г кукурузных хлопьев,
3 морковки,
300 г цветной капусты,
1 стакан молока,
200 г вареной колбасы или сосисок,
2 яйца,
50 г сыра,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Морковь очистить и нарезать кубиками, цветную капусту промыть и разделить на розетки. В мультиварку налить масло, поставить программу «Жарка» или «Выпечка» и обжаривать сначала морковь 10 минут, потом добавить цветную капусту и готовить еще 15 минут, помешивая. Затем всыпать кукурузные хлопья, влить молоко и в программе «Тушение» готовить 30 минут. Масса должна загустеть из-за разбухших хлопьев. Колбасу нарезать кружочками или кубиками, положить в овощную массу и залить все взбитыми яйцами с натертым сыром. Поставить программу «Выпечка» еще на 20 минут, яйца и сыр должны схватиться.

Отварные початки кукурузы

Кукурузу в початках очистить от листьев и метелки, помыть, положить в мультиварку, причем можно положить и в чашу (и варить прямо в воде), и в корзинку для варки на пару одновременно. В мультиварку налить воду по инструкции для варки на пару. Воду не солить. Готовить под закрытой крышкой 30 минут. Готовую кукурузу вынуть, смазать сливочным маслом и посолить.

Если посолить воду, то вареная в ней кукуруза не будет мягкой.

Выпечка и десерты

Пирог с рисом и яйцом

Ингредиенты
для теста:
1 яйцо,
1 стакан сметаны,
4 ст. л. растительного масла,
1 стакан муки,
2 ч. л. разрыхлителя,
соль;
для начинки:
80 г риса,
2 яйца,
зеленый лук,
соль.

Приготовление

Рис промыть до прозрачной воды, выложить его в мультиварку, залить водой в соотношении 1:2, посолить. Готовить на режиме «Гречка» или «Рис». Одновременно на решетку для варки на пару выложить помытые яйца и отварить их (достаточно 20 минут). Готовый рис переложить в миску, яйца нарезать кубиками, зеленый лук мелко нарубить, все смешать и посолить. В миску насыпать муку и разрыхлитель, перемешать. Взбить яйцо, сметану и растительное масло, постепенно туда вводить муку, хорошенько перемешивая. Тесто получается достаточно жидким. При желании можно добавить муки и сделать его погуще. Мультиварку смазать сливочным маслом, налить половину теста, выложить начинку и закрыть ее второй половиной теста. Готовить на режиме «Выпечка» 50 минут. Пирог вынуть, смазать его верх сливочным маслом, перевернуть, положить обратно и готовить на том же режиме еще 30 минут.

Пышки

Для теста:
1, 5 стакана муки,
120 г сливочного масла (можно взять спред),
2 желтка,
1 яйцо,
100 г сахара,
1 лимон;
для посыпки:
3 ст. л. измельченных грецких орехов,
2 ст. л. сахарной пудры.
Приготовление

Муку смешать с размягченным маргарином, растертыми с сахаром желтками, цедрой и соком лимона. Тесто поставить на 30 минут в холодильник. После этого сформировать из него круглые пышки, выложить их в мультиварку, смазать взбитым яйцом, посыпать сахаром и орехами. Включить режим «Подогрев» на 20 минут, потом режим «Выпечка» на 45 минут.

Молочная булка

Ингредиенты

400 г муки,
1 стакан молока,
50 г сливочного масла,
2 ст. л. сахара,
2 яйца,
10 г дрожжей,
соль.

Приготовление

Развести дрожжи в теплом молоке и дать подняться. Затем смешать дрожжи с чайной ложкой сливочного масла и стаканом муки, выбить лопаточкой и поставить в теплое место на 1 час. Когда опара поднимется, подмешать к ней 2 стакана муки, соль и 2 желтка, растертые с 2 столовыми ложками сахара и столовой ложкой сливочного масла. Тесто хорошо вымесить (должно отставать от рук и миски) и оставить еще на 1,5 часа. Когда тесто поднимется, выложить его на доску и разделать на булочки, которые уложить на промасленный лист.

Дать булочкам подняться, после чего смазать каждую булочку молоком, выложить в мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 1,5 часа. Возможно, их понадобится перевернуть через час, это зависит от вида мультиварки.

Булки с творогом

Ингредиенты

200 г творога,
4 ст. л. муки,
100 мл молока,
2 ст. л. сливочного масла,
2 ст. л. сахара,
4 яйца,
20 г дрожжей,
соль.

Приготовление

Дрожжи развести в теплом молоке. Когда запенятся, добавить половину муки, размешать и поставить опару на 1,5–2 часа. Когда опара подойдет, добавить яйцо, сахар, сливочное масло, протертый творог, соль и оставшуюся муку. Все тщательно размешать и поставить в теплое место для брожения. Тесто обмять 2–3 раза. Готовое тесто разделать на булочки и выпекать в мультиварке в режиме «Выпечка» 1,5 часа. При этом через час их надо вынуть и перевернуть.

Пудинг из булки

Ингредиенты

400 г булки,
2 ст. л. сливочного масла,
1 стакан молока,
1 ст. л. сахара,
2 яйца,
лимон,
сода.

Приготовление

С черствой булки срезать корку и размочить булку в холодной воде. Затем отжать и размять ложкой. Добавить сливочное масло, растертое с сахаром, кусочек лимонной цедры, 1/2 ч. л. лимонного сока и соду на кончике ножа, погашенную уксусом. Все хорошенько размешать, прибавить яйца, взбитые с молоком. Массу выложить на фольгу, фольгу поместить на решетку для варки на пару, в мультиварку налить воду и готовить в режиме «Варка на пару» 1,5 часа.

Запеканка из булки

Ингредиенты

400 г булки,
2 ст. л. сливочного масла,
1 стакан молока,
1 ст. л. муки,
1 ст. л. сахара,
2 яйца,
соль.

Приготовление

Приготовить крем: желток растереть с сахаром, смешать с молоком, прибавить муку, вылить в мультиварку, поставить режим «Выпечка» и довести до кипения, не переставая помешивать. Варить минут 5–7, потом режим выключить, крем перелить. Чашу мультиварки вымыть. Булку без корочек нарезать ломтиками, намазать на ломтики сливочное масло и уложить слоями в мультиварку. Залить полученным кремом ломтики. Оставить все минут на 10–15, чтобы булка пропиталась. Потом включить режим «Выпечка» на 20 минут (возможно, больше или меньше; в итоге пудинг должен быть с золотистой корочкой).

Блинчики пресные

Ингредиенты

1 стакан муки,
1,5 стакана молока,
3 яйца,
2 ст. л. сливочного масла,
2 ч. л. сахара,
соль.

Приготовление

Яичные желтки взболтать, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное сливочное масло и, размешивая, всыпать муку. Когда тесто будет хорошо перемешано, добавить взбитые яичные белки, еще раз перемешать. Выпекать в мультиварке в режиме «Выпечка» при открытой крышке.

Блины дрожжевые

Ингредиенты

1 стакан муки,
1,5 стакана молока,
1 яйцо,
2 ч. л. сахара,
1 ст. л. масла,
15 г дрожжей,
соль.

Приготовление

Дрожжи развести в небольшом количестве молока, положить соль, сахар, влить теплое молоко, размешать. Добавить муку, яйцо и перемешать до образования однородной массы. Влить растопленное сливочное (или растительное) масло и тщательно перемешать. Замешанное тесто поставить на 3–4 часа в теплое место. В процессе брожения тесто несколько раз перемешать, чтобы оно осело, и, когда подойдет последний раз, выпекать блины. Чашу мультиварки смазывать растительным маслом и печь на режиме «Выпечка» при открытой крышке, хорошенько разогрев мультиварку.

Блины-скородумки

Ингредиенты

5 ст. л. муки,
2,5 стакана молока,
2 яйца,
2 ст. л. сахара,
1 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Яйца, соль, сахар взбить (венчиком или в миксере), во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить растительное масло, еще раз все перемешать и выпекать в мультиварке в режиме «Выпечка» при открытой крышке.

Растительное масло следует вливать в тесто после его замеса с мукой, иначе снизится пенообразующая способность яиц, тесто не будет насыщено воздухом и блин получится не рыхлый.

Кружевные блины

Ингредиенты

100 г муки,
1 ст. л. сахарной пудры,
4 яйца,
1,5 стакана молока,
75 г сливочного масла,
соль.

Приготовление

Насыпать муку в большое блюдо и смешать с сахарной пудрой. Сделать углубление в центре и разбить туда яйца. Добавить к яйцам немного молока и слегка смешать с ними. Постепенно перемешать с мукой от краев к центру и взбить, добавив столько молока, чтобы тесто получилось консистенции слегка взбитых сливок. Хорошо взбить, смешать с растопленным маслом и оставшимся молоком. Оставить взбитое тесто на 30 минут, затем выпекать в разогретой мультиварке в режиме «Выпечка» при открытой крышке.

Гречневые блины

Ингредиенты

1 стакан гречневой муки,
1 стакан молока,
10 г дрожжей,
соль.

Приготовление

Гречневую муку залить половиной стакана теплого молока, добавить дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплой воды, и поставить в теплое место. Через 4–5 часов влить в это тесто оставшееся горячее молоко, добавить соль, размешать и оставить в теплом месте, чтобы тесто подошло. Затем осторожно, больше его не размешивая, выпекать блины в разогретой смазанной сливочным маслом мультиварке в режиме «Выпечка» при открытой крышке.

Овсяные блины

Ингредиенты

1 стакан пшеничной муки,
1 стакан овсяной муки,
2 стакана молока,
50 мл сливок,
2 яйца,
2 ст. л. сахара,
2 ст. л. сливочного масла,
20 г дрожжей,
соль.

Приготовление

Влить в миску чуть теплое молоко и развести в нем дрожжи. Смешать пшеничную и овсяную муку и, всыпав в молоко, хорошо размешать. Дать подняться. В подошедшее тесто добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все хорошо размешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины.

Пшенные блины

Ингредиенты

1 стакан пшена,
1 стакан муки,
3 стакана молока,
3 яйца,
12 г дрожжей,
100 г сливочного масла,
сахар,
соль.

Приготовление

Вылить в миску 1 стакан теплого молока и развести в нем дрожжи. Затем всыпать всю муку и замесить тесто. Накрыв миску полотенцем, поставить в теплое место на 1–1,5 часа. Пока тесто подходит, пшено перебрать, промыть и сварить. Для этого пшено промыть до прозрачной воды и выложить в мультиварку. Залить двумя стаканами молока, посолить и варить на режиме «Каша» или «Молочная каша». Остудить ее до комнатной температуры, добавить яичные желтки, растертые с солью и сахаром, и хорошо перемешать. Соединить кашу с тестом и дать тесту подойти вторично. Затем добавить взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Через 15–20 минут выпекать блины.

Десертные блины с начинкой

Ингредиенты

1 стакан крахмала,
1 стакан молока,
4 яйца,
2 ст. л.сливочного масла,
3 банана,
50 г кураги,
1 ст. л. лимонного сока,
1 стакан сметаны,
1 ст. л. сахара,
соль.

Приготовление

Крахмал, соль, молоко, яйца и масло тщательно перемешать и выпекать блины в мультиварке в режиме «Выпечка» при открытой крышке. Для начинки бананы очистить, курагу промыть, залить кипятком, чтобы она распарилась, очень мелко нарезать. Бананы размять, смешать с курагой и лимонным соком. По вкусу можно добавить имбирь, корицу и другие приправы. Этим составом начинить блины, сложить в мультиварку, обжарить по 2–3 минуты с каждой стороны, а потом залить сметаной, взбитой с сахаром, и выставить режим «Выпечка» на 20 минут.

Оладьи

Ингредиенты

5 ст. л. муки,
100 мл молока,
2 ст. л. растительного масла,
2 ст. л. сахара,
2 яйца,
8 г дрожжей,
соль.

Приготовление

Дрожжи развести в теплом молоке. Яйца растереть с сахаром и вместе с солью и мукой добавить в дрожжи. Тесто тщательно размешать и поставить кастрюльку в теплое место на 2–3 часа, чтобы тесто подошло. В процессе брожения тесто обминать (2–3 раза). Выпекать оладьи в разогретой смазанной сливочным маслом мультиварке в режиме «Выпечка» при открытой крышке.

Морковные оладьи

Ингредиенты

1 большая морковка,
1 яйцо,
50 г муки,
100 мл кефира,
1 ст. л.сахара,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Морковь очистить, натереть на терке, смешать с яйцом, сахаром и солью. Добавить в полученную массу муку, кефир и замесить густое тесто. В мультиварке на режиме «Выпечка» разогреть растительное масло и столовой ложкой выкладывать небольшими порциями тесто. Обжаривать оладьи с обеих сторон. Морковные оладьи подают обычно со сметаной.

Яблочные оладьи

Ингредиенты

4 яблока,
2 яйца,
250 г муки,
1 ч. л. разрыхлителя,
120 мл молока,
корица на кончике ножа,
3 ст. л. сахара,
5 ст. л. растительного масла.

Приготовление

Яблоки отчистить от кожуры и натереть на крупной терке. В миске смешать яйца, корицу, муку и разрыхлитель, все хорошенько перемешать. В молоке растворить сахар и добавить сладкое молоко к смеси, последними ввести натертые яблоки. Тесто должно быть чуть более густым, чем на обычные оладьи, поскольку яблоки в процессе жарки дадут сок. Поэтому можно муки добавлять больше. В мультиварку налить растительное масло, кисточкой распределить его по дну, поставить режим «Выпечка» и выкладывать ложкой оладьи на разогретую поверхность. Жарить 10 минут, можно не переворачивать, они пропекутся. Если хочется поджаристой корочки, то можно перевернуть.

Ватрушки с брусникой

Ингредиенты

400 г муки,
1 стакан молока,
50 г сливочного масла,
60 г сахара,
2 яйца,
10 г дрожжей,
соль,
1 стакан брусничного варенья,
2 ст. л.крахмала.

Приготовление

Развести дрожжи в теплом молоке и дать подняться. Затем смешать дрожжи с чайной ложкой сливочного масла и стаканом муки, выбить лопаточкой и поставить в теплое место на 1 час. Когда опара поднимется, подмешать к ней 2 стакана муки, соль и 2 желтка, растертые с 2 столовыми ложками сахара и столовой ложкой сливочного масла. Тесто хорошо вымесить (должно отставать от рук и миски) и оставить еще на 1,5 часа. Когда тесто поднимется, его раскатать. Из теста вырезать стаканом кружочки. Брусничное варенье смешать с крахмалом, если оно жидкое, густое можно не смешивать. Варенье разложить на кружки теста, края загнуть. Положить ватрушки в мультиварку и на режиме «Выпечка» готовить 40 минут.

Белый хлеб

Ингредиенты

800 г пшеничной муки,
100 г ржаной муки,
10 г сухих дрожжей,
500 мл воды,
1 ст. л. сахара,
1 ст. л.соли,
2 ст. л. растительного масла.

Приготовление

Дрожжи растворить в теплой воде. Добавить сахар и соль. Постепенно всыпать муку и замесить эластичное тесто. Прикрыть его полотенцем и оставить в теплом месте на 1 час. Потом тесто обмять, сформировать из него шар и выложить в смазанную растительным маслом чашу мультиварки. Включить режим «Подогрев» на 15–20 минут, чтобы дать тесту подняться, а потом поменять режим на «Выпечка» на 1 час. Через чаехлеб аккуратно перевернуть и готовить еще 40 минут в том же режиме.

Ржаной хлеб

Ингредиенты

450 г ржаной муки,
50 г пшеничной муки,
350 мл молока,
10 г сухих дрожжей,
70 мл воды,
1 ч. л.сахара,
2 ч. л.соли.

Приготовление

В миске перемешать муку, дрожжи, соль и сахар. Молоко и воду подогреть и тонкой струйкой вливать в смесь, замешивая тесто. Потом тесто переложить на присыпанную мукой поверхность и вымешивать до эластичного состояния, когда оно перестанет липнуть к рукам. Мультиварку смазать растительным маслом, выложить туда шар теста и включить режим «Подогрев» (+40 °C) на 40 минут. Тесто будет подниматься. Можно его обмять и снова положить в мультиварку расстаиваться, и так не один раз. В итоге хлеб будет более пышным. А можно этого не делать, а после первого же подъема теста его выпекать в режиме «Выпечка» 50 минут, потом хлеб перевернуть и печь еще 20 минут.

Тесто для пирожков

Ингредиенты

400 г муки,
1 стакан молока,
50 г сливочного масла,
60 г сахара,
2 яйца,
10 г дрожжей,
соль.

Приготовление

Дрожжевое тесто: Развести дрожжи в стакане теплого молока и дать подняться. Затем смешать с 1 ч. л. сливочного масла и стаканом муки и поставить в теплое место на час. Когда опара поднимется, подмешать к ней еще 2 стакана муки, соль и

2 желтка, растертые с 2 ст. л. сахара и 1 ст. л. сливочного масла. Тесто хорошо вымесить (должно отставать от рук и миски) и оставить еще на 1,5 часа. Когда тесто поднимется, раскатать и вырезать стаканом кружочки.

Дрожжевое слоеное тесто: Раскатать тесто квадратом толщиной 5–8 мм. Намазать тонким слоем мягкого (но не растопленного) масла, не доходя до краев 5 см. Загнуть края в виде конверта по 1/3 длины слева, справа, сверху и снизу. Снова раскатать тесто в квадрат того же размера. Раскатывать осторожно, чтобы слои не разрывались. Вновь намазать маслом пласт теста, свернуть, раскатать. Повторить эти действия 3–4 раза. Разрезать слоеное тесто следует острым ножом, чтобы не сминать края.

Начинки для пирожков

Фарш из риса: отварной рассыпчатый рис смешать со сливочным маслом, остудить и добавить к нему рубленые яйца.

Фарш из капусты: белокочанную капусту мелко порубить, обдать крутым кипятком, отжать и слегка обжарить в растопленном сливочном масле до мягкости. После чего остудить и смешать с рублеными яйцами.

Фарш из моркови: мелко изрубленную вареную морковь смешать со сливочным маслом и рублеными яйцами.

Фарш из яблок: очищенные и нарезанные тонкими дольками яблоки пересыпать сахаром.

Фарш из кураги: курагу тщательно промыть, залить небольшим количеством холодной воды и варить 5–6 минут, после чего протереть через сито и смешать с равным количеством отваренного риса.

На середину каждого кружочка подготовленного теста положить фарш, края защипать, уложить пирожки в смазанную маслом чашу мультиварки и включить режим «Подогрев» на 10–15 минут, потом поменять на режим «Выпечка» на 40–50 минут. Пироги надо перевернуть через 30 минут.

Пирожки из творожного теста

Ингредиенты

200 г творога,
2 яйца,
2 стакана муки,
2 ст. л. сахара,
2 ст. л. сметаны,
1 ч. л. соды,
соль.

Приготовление

Яйца размешать с сахаром и солью, добавить сметану, перемешать. Всыпать соду. В последнюю очередь добавить творог и муку и все хорошенько перемешать. Из теста скатать шарики, потом из них сделать лепешки. Начинка может быть любая. Готовые пирожки уложить в смазанную маслом чашу мультиварки и включить режим «Подогрев» на 10–15 минут, потом поменять на режим «Выпечка» на 40–50 минут, через полчаса их надо будет перевернуть.

Пирожки на кефире

Ингредиенты

500 мл кефира,
1 ч. л. соды,
1 ст. л.сахара,
2 стакана муки,
1 яйцо,
соль.

Приготовление

В кефир добавить соду, соль, сахар и перемешать. Добавить муку, постоянно помешивая. Тесто должно быть не крутое, немного гуще, чем на оладьи. Разделочную доску посыпать мукой. Столовой ложкой набирать тесто, выкладывать на доску и обваливать в муке, чтобы оно становилось более крутым, но не жестким. Скатать шарик, из него сделать лепешку. Начинка может быть любая. Тесто по краю лепешки собрать и защипать сверху, шов смазать взбитым яйцом.

Готовые пирожки уложить в смазанную маслом чашу мультиварки и включить режим «Подогрев» на 10–15 минут, потом поменять на режим «Выпечка» на 40–50 минут, через полчаса их надо будет перевернуть.

Сладкие пирожки

Ингредиенты

400 г муки,
1 стакан молока,
50 г сливочного масла, 60 г сахара,
2 яйца,
10 г дрожжей,
1 стакан клубники,
100 г сахара,
3 ст. л. крахмала,
соль.

Приготовление

Развести дрожжи в стакане теплого молока и дать подняться. Затем смешать с 1 ч. л. сливочного масла и стаканом муки и поставить в теплое место на час. Когда опара поднимется, подмешать к ней еще 2 стакана муки, соль и 2 желтка, растертые с 2 ст. л. сахара и 1 ст. л. сливочного масла. Тесто хорошо вымесить (должно отставать от рук и миски) и оставить еще на 1,5 часа. Когда тесто поднимется, раскатать и вырезать стаканом кружочки, размять их в большие лепешки. На лепешку насыпать чайную ложку (без верха) сахара и треть чайной ложки крахмала, положить ягоду клубники. Если ягода кислая, сверху добавить еще сахар, а потом защипать пирожок. Если в пирожке появились дырочки, то их нельзя защипывать или заклеивать – все равно сок вытечет. Надо раскатать еще одну лепешку, потоньше, и в нее завернуть пирожок.

Готовые пирожки уложить в смазанную маслом чашу мультиварки и включить режим «Подогрев» на 10–15 минут, потом поменять на режим «Выпечка» на 40–50 минут, через полчаса их надо будет перевернуть.

Клубнику можно заменить и другими ягодами.

Конвертики с творожной начинкой

Ингредиенты
500 г муки,
1 стакан молока,
60 г сливочного масла,
60 г сахара,
1 желток,
20 г дрожжей,
соль;
для начинки:
500 г творога,
2 желтка,
150 г сахара,
лимонная цедра.
Приготовление

Дрожжи положить в теплое молоко, добавить столовую ложку сахара и дать им подняться. В просеянную муку положить соль, сахар, растопленное сливочное масло, желток, подошедшие дрожжи и остальное молоко. Замесить мягкое тесто, посыпать мукой и дать подойти. Творог растереть с сахаром и желтками. По желанию можно положить лимонную цедру, ваниль, изюм и другие. Когда тесто поднимется, раскатать его в пласт толщиной 1 см и нарезать на квадраты размером 6х6 см. На середину квадратов положить творожную начинку, соединить углы квадратов конвертиком и выложить изделия в смазанную маслом мультиварку. Оставить их расстаиваться в режиме «Подогрев» на 20 минут, потом включить режим «Выпечка» на 40–45 минут. Горячие пирожки можно посыпать сахарной пудрой.

Пирог с вишней

Ингредиенты

2 стакана муки,
200 г сливочного масла,
1 стакан сахара,
1 лимон,
500 г вишни.

Приготовление

Сливочное масло растереть с сахаром, смешать с мукой и натертой цедрой и соком одного лимона. Замесить тесто, накрыть салфеткой и оставить в холодном месте на шесть часов. Затем раскатать открытый пирог круглой формы, положить в смазанную маслом мультиварку, на тесто выложить вишни без косточек, посыпать сахаром (по вкусу) и выпекать в режиме «Выпечка» 40–50 минут.

Пирог с маслом и сахаром

Ингредиенты
400 г муки,
1 стакан молока,
50 г сливочного масла,
60 г сахара,
2 яйца,
10 г дрожжей,
соль;
для посыпки:
1 яйцо,
150 г сахара,
50 г сливочного масла.
Приготовление

Развести дрожжи в стакане теплого молока и дать подняться. Затем смешать с 1 ч. л. сливочного масла и стаканом муки и поставить в теплое место на час. Когда опара поднимется, подмешать к ней еще 2 стакана муки, соль и 2 желтка, растертые с 2 ст. л. сахара и 1 ст. л. сливочного масла. Тесто хорошо вымесить (должно отставать от рук и миски) и оставить еще на 1,5 часа. Когда тесто поднимется, раскатать пласт толщиной 10–15 мм, положить в смазанную маслом мультиварку, смазать яйцом, равномерно посыпать сахарным песком, сделать пальцем на поверхности ямочки и положить в каждую маленький кусочек масла величиной с фасоль. После 20-минутной расстойки в режиме «Подогрев» выпекать 30–40 минут в режиме «Выпечка».

Пирог с яблоками

Ингредиенты

200 г сливочного масла,
1 стакан сметаны,
1 стакан сахара,
6 яиц,
3 стакана муки,
4 яблока.

Приготовление

Из сливочного масла, сметаны, половины сахара, желтков и муки замесить не очень густое тесто. Выложить его в смазанную маслом мультиварку и выпекать 30 минут в режиме «Выпечка». В это время вымыть и нарезать дольками яблоки, а белки взбить с оставшимся сахаром в густую пену. На испеченный корж уложить дольки яблок, выложить взбитые белки и готовить еще 30 минут в режиме «Выпечка», а потом подержать в выключенной мультиварке 15 минут, чтобы безе не опало.

Пирог с повидлом

Ингредиенты

1 стакан молока,
1 ст. л.сухих дрожжей,
100 г сливочного масла,
100 г сахара,
2 яйца,
2 стакана муки,
соль,
200 г повидла.

Приготовление

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить туда 1 столовую ложку сахара и 4 столовые ложки муки, перемешать и поставить в теплое место на 30 минут. Яйца растереть с сахаром, масло растопить, чтобы оно было жидкое. Влить масло и яйца в опару, размешать и помаленьку добавлять муку, замешивая тесто. Количество муки может варьироваться. В итоге должно получиться мягкое тесто. Накрыть его полотенцем и оставить подходить на 1–1,5 часа. Тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной в полсантиметра, смахать повидлом и скатать в рулет. Мультиварку смазать сливочным маслом и выложить рулет, можно его свернуть колечком. Выставить режим «Подогрев» на 15 минут, а потом «Выпечка» на 1,5 часа. После этого аккуратно его перевернуть и выпекать еще 20 минут.

Тертый пирог

Ингредиенты

4 желтка,
1,5 стакана сахара,
200 г сливочного масла,
2 стакана муки,
1 лимон,
0,5 ч. л. соды,
соль.

Приготовление

Желтки растереть со стаканом сахара, смешать с маслом, добавить немного соли и все осторожно смешать с мукой до состояния мелкой крупки (количество муки может варьироваться). Полученную массу разделить пополам. Одну часть насыпать в мультиварку сантиметровым слоем, на нее положить провернутый через мясорубку или взбитый в блендере лимон (вместе с кожурой) с половиной стакана сахара, на начинку высыпать вторую часть теста. Готовить в режиме «Выпечка» 40 минут.

Пирог с творожной начинкой

Ингредиенты
3 яйца,
1 стакан сахара,
1 стакан муки;
для начинки:
500 г творога,
2 яйца,
0,5 стакана сахара.
Приготовление

Яйца взбить с сахаром (можно использовать миксер), затем добавить муку и все хорошенько перемешать ложкой. Для начинки смешать творог, сахар и яйца. Мультиварку смазать маслом, выложить часть теста достаточно тонким слоем, на него положить всю творожную начинку и сверху распределить остальное тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 80 минут. После 60 минут мультиварку открывать не надо, а сразу добавить 20 минут.

Пирог с вареньем

Ингредиенты

2,5 стакана муки,
200 г сливочного масла,
1 стакан сахара,
2 яйца,
200 г густого варенья или джема,
измельченные орехи.

Приготовление

Муку просеять, добавить масло и растертые с сахаром яйца, замесить тесто и раскатать две лепешки. Одну выложить в смазанную маслом мультиварку, на нее положить начинку из варенья (если оно слишком жидкое, развести его с крахмалом, или взять только ягоды из варенья), закрыть вторым пластом теста, сверху посыпать измельченными орехами и установить режим «Выпечка» на 40 минут.

Пирог с малиновым вареньем

Ингредиенты

2 стакана муки,
0,5 стакана сахара,
200 г сливочного масла,
1 ч. л. разрыхлителя,
1 стакан малинового варенья.

Приготовление

Муку смешать с разрыхлителем и сахаром. Охлажденное сливочное масло натереть на крупной терке прямо в сахарно-мучную смесь. Хорошенько все смешать до образования крупной крошки.

Мультиварку смазать сливочным маслом, выложить в нее 2/3 теста, разровнять. На него положить малиновое варенье. Если оно жидкое, то можно добавить в него пару ложек крахмала. Оставшимся тестом накрыть варенье и готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Пирог с вишней

Ингредиенты

400 г вишни,
0,5 стакана сахара,
2 стакана муки,
2 ст. л. меда,
2 ст. л. какао,
1 ч. л. разрыхлителя,
0,5 стакана растительного масла,
соль.

Приготовление

Вишню взять без косточек и без сока. Если вишня замороженная, то ее надо разморозить в миске, а сок слить в стакан. В этом соке можно растворить тот сахар, что пойдет в тесто. В миске смешать муку, какао и разрыхлитель. Потом к смеси добавлять растительное масло, мед, вишневый сок с сахаром. Все смешать до однородной массы, потом в тесто добавить вишню и еще раз перемешать. Тесто выложить в мультиварку, разровнять и готовить в режиме «Выпечка» 1 час. В готовом пироге тесто не должно липнуть к спичке или зубочистке. Если он не пропекся, можно поставить еще время. А если пропекся, то поставить режим «Прогрев» на 10–15 минут под закрытой крышкой.

Клубничный пирог

Ингредиенты

1 стакан сметаны,
1 стакан сахара,
3 яйца,
1 ч. л. соды,
3 стакана муки,
500 г клубники.

Приготовление

Сметану растереть с сахаром и яйцами, добавить соду, муку и замесить жидкое тесто. Половину теста вылить в смазанную маслом мультиварку, положить клубнику (можно нарезать дольками или пластинками, можно целиком) и залить оставшимся тестом. Готовить на режиме «Выпечка» 40 минут.

Пирог остудить в мультиварке, потом выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой, сверху можно украсить разрезанными пополам ягодами клубники.

Персиковый пирог

Ингредиенты

1,5 стакана муки,
4 ст. л. сахара,
200 г сливочного масла,
10 консервированных персиков,
соль.

Приготовление

Смешать муку, соль, сахар, добавить размягченное сливочное масло, затем влить в тесто одну за другой 3–4 столовые ложки холодной воды, смешать, придать тесту форму диска, завернуть в полиэтилен и положить в холодильник на полчаса. Потом тесто раскатать в пласт, положить в мультиварку, сверху разложить персики (можно половинками, можно нарезать пластинками) и готовить на режиме «Выпечка» 40 минут. Пирог остудить в мультиварке, потом выложить.

Пирог с курагой

Ингредиенты

2 яйца,
100 мл молока,
1 ст. л.сметаны,
2 стакана муки,
1 ст. л.разрыхлителя,
200 г сахара,
1 ч. л. молотой корицы,
5 очищенных грецких орехов,
3 ст. л. меда.

Приготовление

Курагу промыть и залить кипятком, чтобы она размякла, затем нарезать на кусочки. В миске смешать яйца с сахаром, хорошенько взбить, добавить сметану, мед, молоко, корицу (по вкусу), перемешать до однородной массы. Смешать муку с разрыхлителем и вмешать в тесто. Последними добавить курагу и измельченные грецкие орехи. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, вылить тесто и готовить на режиме «Выпечка» 80 минут, потом оставить еще на 15 минут в режиме «Подогрев».

Шоколадный пирог

Ингредиенты

150 г сливочного масла,
4 яйца,
120 сахара,
100 г шоколада,
120 г муки.

Приготовление

Масло взбить, добавить яичные желтки и сахар, затем растопленный шоколад, муку и взбитые в пену с сахаром белки, замесить тесто. Выложить его в смазанную сливочным маслом мультиварку, установить режим «Выпечка» на 1 час. Готовый пирог можно украсить по желанию взбитыми сливками, вареньем, молотыми орехами, шоколадом, фруктами и т. п.

Кофейный пирог

Ингредиенты

2 яйца,
400 г сметаны,
250 г муки,
2 ст. л. растворимого кофе,
1 ч. л. соды,
160 г сахара.

Приготовление

Яйца хорошенько взбить с половиной сахара, чтобы получилась белая масса. Удобней всего это делать миксером. Кофе растворить в небольшом количестве воды и добавить к яйцам. Затем добавить половину сметаны и соду и все тщательно вымешать. Последней ввести муку, можно тесто взбить миксером до однородной достаточно жидкой массы. Мультиварку смазать сливочным маслом, вылить тесто и готовить в режиме «Выпечка» 50 минут. Оставшуюся сметану взбить с оставшимся сахаром, это удобнее тоже делать миксером. Готовый пирог достать из мультиварки и разрезать на коржи, а потом промазать их кремом и нанести крем сверху. Поставить пирог на 2 часа в холодильник на пропитку. После этого его можно украсить ягодами, орехами и т. п.

Бисквит

Ингредиенты

5 яиц,

200 г сахара

200 г муки.

Приготовление

Яйца взбить с сахаром в белую пену. Лучше всего это делать миксером. А потом добавить муку и уже ее вымешивать ложкой или вилкой, но не миксером, иначе тесто осядет и бисквит будет плотный и невкусный. Чашу мультиварки смазать маслом, выложить тесто и готовить на режиме «Выпечка» 1 час. Потом можно подержать готовый бисквит 15 минут под закрытой крышкой.

Шоколадный бисквит

Ингредиенты

1 стакан молока,
1 стакан сахара,
0,5 стакана растительного масла,
4 ст. л. какао,
1,5 стакана муки,
3 яйца,
1 ст. л.разрыхлителя,
соль.

Приготовление

Взбить яйца с сахаром миксером в пышную массу, затем добавить туда растительное масло и молоко, аккуратно перемешать. Потом по очереди вмешивать муку, разрыхлитель и какао-порошок, но уже не миксером, а ложкой или вилкой, чтобы сохранить пышность теста. Мультиварку смазать маслом, выложить тесто и готовить в режиме «Выпечка» 80 минут. Переворачивать бисквит не надо.

Шоколадный бисквит на кипятке

Ингредиенты

2 стакана муки,
2 стакана сахара,
2 яйца,
1,5 ч. л. соды,
6 ст. ложек какао,
1 стакан молока,
70 мл растительного масла,
1 стакан крутого кипятка.

Приготовление

Взбить яйца с сахаром, добавить растительное масло и молоко, все тщательно перемешать. Муку, соду и какао смешать в отдельной миске, затем по частям вмешивать в тесто. В самом конце влить крутой кипяток и еще раз перемешать. Тесто получается очень жидким. Мультиварку смазать сливочным маслом и сразу же вылить тесто в чашу. Включить режим «Выпечка» на 1 час, потом, не открывая крышку, выставить режим «Подогрев» на 20 минут (можно все 80 минут использовать режим «Выпечка» – зависит от вида мультиварки и того, как она печет).

Бисквит-рулет

Ингредиенты

60 г муки,
120 г сахара,
1 ч. л. сливочного масла,
5 яиц,
60 г крахмала,
варенье.

Приготовление

Миксером яйца взбить с сахаром в белую пену, потом уже ложкой вмешать муку и крахмал. Крахмал делает бисквит более пышным. Чашу мультиварки смазать маслом, выложить тесто, разровнять и готовить на режиме «Выпечка» 1 час. Корж должен быть достаточно тонкий. Возможно, он пропечется быстрее, можно проверять это спичкой. Как только бисквит приобретет нежно-золотистый оттенок, вынуть его и опрокинуть на бумагу, посыпанную сахарным песком. Быстро намазать бисквит вареньем и свернуть трубочкой. Снова положить его в мультиварку и оставить на режиме «Подогрев» минут на 15–20.

Сметанник

Ингредиенты

1 стакан сметаны,
1 стакан сахара,
1 стакан муки,
1 яйцо,
1 ч. л. соды;

для крема:

1 стакан густой сметаны,
1 стакан сахара.

Приготовление

Все ингредиенты теста смешать и взбить миксером до получения однородной массы. Мультиварку смазать сливочным маслом, вылить тесто и готовить на режиме «Выпечка» 40 минут. Для крема сметану с сахаром взбить миксером, чтобы сахар полностью растворился. Готовый корж вынуть и смазать кремом. Украсить можно любыми фруктами, шоколадом, орехами и т. п.

Лимонное печенье

Ингредиенты

1 крупный лимон,
2 стакана муки,
5 ст. л. растительного масла,
0,5 стакана сахара,
0,5 ч. л. соды,
соль.

Приготовление

Лимон прокрутить через мясорубку, выбрав косточки, или взбить в блендере в однородное пюре. В большой миске смешать лимонное пюре, сахар и растительное масло. Всыпать 1,5 стакана муки, смешанной с содой, и размешать. Оставшуюся муку высыпать на стол и замесить на ней некрутое пластичное тесто. Раскатать его в пласт, вырезать фигурки. Смазать мультиварку маслом, уложить фигурки и готовить в режиме «Выпечка» 20 минут.

Сдобное печенье

Ингредиенты

1 стакан муки,
2 стакана крахмала,
0,5 стакана сахара,
150 мл молока,
100 г сливочного масла,
0,5 ч. л. соды.

Приготовление

Сливочное масло растереть добела. Прибавить сахар, молоко, соду и хорошо все растереть. Всыпать муку, крахмал и хорошенько размешать, чтобы получилось гладкое тесто. Убрать его в холодильник на 1–2 часа, затем раскатать толщиной 1 см, вырезать рюмочкой кружочки и наколоть вилкой. Печенье положить в смазанную маслом мультиварку и готовить на режиме «Выпечка» 40 минут.

Ореховое печенье

Ингредиенты

2 стакана муки,

1 стакан сахара,

5 яиц,

2 стакана измельченных грецких орехов.

Приготовление

Орехи пропустить через мясорубку. Желтки растереть с сахаром и соединить с орехами. Добавить муку, размешать и осторожно ввести взбитые белки.

Полученную массу выложить на мокрую доску и скатать колбаски шириной в 2 пальца. Нарезать колечками, сантиметровой толщины и уложить в мультиварку, смазанную маслом. Выпекать на режиме «Выпечка» 40 минут.

Медовое печенье

Ингредиенты

150 г сливочного масла,
2 ст. л. меда,
250 г сметаны,
3,5 стакана муки,
1 стакан сахара,
1 ч. л. (без верха) соды.

Приготовление

Маргарин растопить. В горячий маргарин положить мед и размешать до полного растворения. Остудить до теплого состояния. Вмешать сметану, сахар, затем муку с содой. Тесто должно легко мешаться, но не течь с ложки. Тесто брать смоченной в воде ложкой и выкладывать в мультиварку, лучше на промасленную бумагу. Выставить режим «Выпечка» на 30 минут.

Печенье из овсяной муки

Ингредиенты

1 стакан муки,
100 г овсяной крупы или хлопьев,
50 г сахара,
100 мл молока,
1 ст. л. сливочного масла,
2 яйца,
сода,
соль.

Приготовление

В миске смешать муку, овсяную крупу, сахар и щепотку соли. Добавить соду на кончике ножа. К подтаявшему сливочному маслу добавить взбитое яйцо, 2 ст. л. молока, размешать и соединить с мукой. Добавить остальное молоко из такого расчета, что полученная масса должна быть достаточно густой.

Раскатать тесто на доске, обсыпанной мукой, вырезать рюмкой кружочки, положить в мультиварку, смазанную маслом, и готовить на режиме «Выпечка» 30–40 минут.

Шоколадное печенье

Ингредиенты

1 стакан сахарной пудры,
100 г шоколада,
4 белка,
2 ст. л. растворимого кофе.

Приготовление

В миску положить белки, сахарную пудру, натертый шоколад, кофе. Массу размешивать до сильного загустения (до тех пор, пока не перестанет капать с ложечки). Полученную массу аккуратно выложить в смазанную маслом мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 20 минут. Можно в мультиварку положить промасленную бумагу, чтобы легче было вынимать печенье.

Свекольное печенье

Ингредиенты

1 свекла,
2 стакана муки,
0,5 стакана сахара,
1 яйцо,
100 г сливочного масла,
1 ст. л.майонеза.

Приготовление

Свеклу вымыть, очистить и смолоть в блендере. Размягченное масло смешать с мукой, добавить свеклу и остальные ингредиенты и хорошо перемешать. Массу скатать в колбаску, потом отрезать кусочки и придавать им форму по желанию. Смазать мультиварку маслом (или положить промасленную бумагу на дно), уложить печенье и готовить в режиме «Выпечка» 40 минут.

Песочные пирожные

Ингредиенты
250 г муки,
100 г сахара,
120 г сливочного масла,
2 желтка,
2 ст. л. молока;
для начинки:
250 г творога,
4 белка,
150 г абрикосов,
120 г сахара.
Приготовление

Муку с сахаром просеять на разделочную доску, добавить сливочное масло, натертое на терке, яичные желтки и молоко. Порубить тесто ножом и потом быстро замесить, чтобы не размякло. Тесто выложить в смазанную маслом мультиварку, включить режим «Выпечка» на 20 минут. Белки с сахаром миксером взбить в стойкую пену. Абрикосы разделить ан половинки. Если творог кислый, можно смешать его с сахаром или каким-нибудь вареньем или джемом. Через 20 минут открыть крышку мультиварки, намазать корж творогом, на него уложить половинки абрикосов, а их покрыть слоем безе. Крышку закрыть и выпекать в том же режиме еще 30 минут. После окончания программы оставить пирог под закрытой крышкой на 10–15 минут, иначе безе опадет. Потом пирог вынуть и нарезать на кусочки.

Абрикосы можно заменить любыми не очень сочными ягодами.

Песочное печенье

Ингредиенты

200 г муки,
2 ст. л. сахара,
100 г сливочного масла,
2 ст. л. сметаны.

Приготовление

Сахарный песок растереть со сливочным маслом и сметаной до получения однородной массы. Размешивая, подсыпать небольшими порциями муку и месить до загустения. Тесто выложить на присыпанную мукой поверхность и хорошо вымесить, подсыпая оставшуюся муку. Затем тесто раскатать слоем толщиной в 1 см и вырезать печенье произвольной формы. Уложить в смазанную маслом мультиварку или в нее же на промасленную бумагу и выпекать в режиме «Выпечка» 40 минут.

Шарлотка

Ингредиенты

2 яйца,
150 г сахара,
180 г муки,
1 яблоко,
80 г сметаны.

Приготовление

В миске растопить масло, добавить сахар и растереть до однородной массы. Добавить яйца и хорошенько перемешать. Потом добавить сметану и еще раз хорошенько взбить и последней добавлять муку и тщательно размешивать, чтобы в тесте не было комочков. Яблоко очистить от кожуры и нарезать дольками. Можно добавить их прямо в тесто и перемешать, а можно тесто частями наливать в мультиварку и выкладывать яблочные дольки слоями, сделав несколько слоев теста и яблок. Готовить в режиме «Выпечка». Сначала выпекать 1 час, потом шарлотку перевернуть и печь еще 30 минут.

Шоколадная шарлотка

Ингредиенты

3 яйца,
1 стакан сахара,
1 стакан муки,
5 ст. л. порошка какао,
300 г сезонных фруктов,
соль.

Приготовление

Яйца разбить в миску, добавить соль и сахар и взбивать в крепкую пену. Удобней это делать миксером. Потом добавлять муку. Чтобы тесто было пышное, его лучше размешивать вилкой, а не миксером. Последним добавить порошок какао. Фрукты вымыть, разделить на половинки или дольки (это может быть клубника, абрикосы, виноград, мандарины или что угодно, что сочетается с шоколадом). Мультиварку смазать сливочным маслом, на дно уложить половину фруктов, залить половиной теста, потом снова слой фруктов и оставшееся тесто. Готовить на режиме «Выпечка» 50 минут.

Шарлотка на булке

Ингредиенты

3 яблока,
батон,
2 ст. л. сахара,
2 ст. л. сливочного масла.

Приготовление

Если яблоки твердые, то можно их очистить от кожуры, нарезать на дольки, в мультиварке растопить сливочное масло, выставить режим «Выпечка», положить яблоки, обжаривать минут 5, помешивая, потом засыпать сахаром и прибавить несколько ложек воды, потушить минут 7–10. Для мягких яблок такая обработка не нужна. Батон нарезать на нетолстые ломти (лучше, если батон будет черствый), смазать ломти с двух сторон сливочным маслом и плотно уложить в мультиварку на дно и бока. На батон выложить яблоки, сверху закрыть остальными ломтями. Готовить на режиме «Выпечка» 20 минут.

Яблоки в творожном тесте

Ингредиенты

4 яблока,
150 г творога,
100 г муки,
60 г сахара,
50 г сливочного масла,
1 яйцо,
соль.

Приготовление

На разделочную доску просеять муку с солью и сахаром, собрать ее горкой, сделать углубление, протереть в него творог, изрубленное сливочное масло и замесить густое, однородное тесто. Тесто раскатать в прямоугольный пласт, нарезать на квадраты, соответствующие величине яблок. Мелкие яблоки очистить от кожуры, вырезать сердцевину и в нее заложить по ложечке сахара или варенья, можно добавить лимонную цедру. Эти яблоки положить посередине квадратов из теста, посыпать сахаром, можно сахар смешать с корицей или ванилью. Свернуть квадраты конвертиками, смазать взбитым яйцом, положить в смазанную маслом мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 40–50 минут.

Яблочный пудинг

Ингредиенты

3 яблока,
100 г муки,
2 ст. л. сахара,
1 ст. л.сливочного масла,
2 ст. л.молока,
1 яйцо,
соль,
сода.

Приготовление

Яблоки разрезать на 4 части, очистить от кожуры, положить на решетку для варки на пару, налить в мультиварку воду по инструкции, выставить программу «Варка на пару» на 30 минут. Готовые яблоки размять.

Для теста смешать муку и сахар, добавить соду на кончике ножа. Потом влить взбитое яйцо, размешать, добавить молоко, размешать, потом вмешать размягченное сливочное масло. Последней добавить яблочную массу. Готовое тесто выложить на фольгу или в силиконовую миску, поставить ее на решетку и готовить в режиме «Варка на пару» 1 час.

Шоколадный пудинг

Ингредиенты

500 мл кефира,
5 яиц,
100 г сливочного масла,
100 г сахара,
2 ст. л. натертого шоколада,
5 ст. л. муки.

Приготовление

Взбить желтки, сливочное масло и сахар. Затем подмешать кефир, муку и тертый шоколад. Белки взбить в пышную пену и добавить в тесто. Выложить тесто на промасленную бумагу в мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 30–40 минут.

Бисквитный пудинг

Ингредиенты

3 ст. л. бисквитной муки,
1 стакан воды,
4 ч. л. сахара,
1 яйцо,
2 ч. л. сливочного масла.

Приготовление

Черствую сдобную булку или подсушенное бисквитное печенье размолоть в блендере в муку. Развести муку водой. Сахар растереть со сливочным маслом и желтком и вмешать в мучную массу. Все хорошенько перемешать до однородности, осторожно прибавить крепко взбитый белок, аккуратно перемешать еще раз, выложить в небольшую формочку или на фольгу, смазанную маслом, фольгу поместить на решетку для варки на пару, в чашу мультиварки налить воду по инструкции и готовить в режиме «Варка на пару» 1 час.

Такой пудинг используется в питании детей до года.

Лимонный пудинг

Ингредиенты

200 г панировочных сухарей,
100 г муки,
100 г сахара,
4 ст. л. сливочного масла,
1 лимон,
2 яйца,
соль.

Приготовление

Положить в миску муку, подтаявшее сливочное масло, сухари, сахар (количество сахара можно уменьшить), соль и тщательно размешать. Затем добавить взбитые яйца, натертую цедру и сок лимона. Соду погасить и тоже добавить в массу. Хорошо перемешать, уложить в фольгу или миску для микроволновки, поставить на решетку, в мультиварку налить воду по инструкции и варить в режиме «Варка на пару» 1,5 часа.

Кексы лимонные

Ингредиенты

2 стакана муки,
150 г сливочного масла,
1 стакан сахара,
1 лимон,
6 яиц,
ванильный сахар.

Приготовление

Разогретое до консистенции сметаны масло растереть с сахарным песком, лимонной цедрой и ванильным сахаром, затем, взбивая массу, постепенно добавить яйца. Можно блендером размолоть сам лимон без белой шкурки и добавить в тесто.

Когда масса будет равномерно перемешана, всыпать муку и быстро замесить тесто. Выпекать кексы в формочках, поставив их на дно мультиварки, в режиме «Выпечка» 45 минут. Или поставить формочки на решетку, в мультиварку налить воду и готовить в режиме «Варка на пару» 1 час.

Пряники-батоны

Ингредиенты

2 стакана муки,
1 стакан сахара,
1 яйцо,
100 мл молока,
сода.

Приготовление

На разделочную доску горкой насыпать просеянную муку, добавить к ней соду на кончике ножа. В молоке развести яйцо. Муку собрать горкой, в середине ее сделать углубление, высыпать туда сахар и осторожно влить молоко, разведенное яйцом. Замесить негустое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 6–8 мм и нарезать на прямоугольники размером 12х6 см. Положить пряники в смазанную маслом мультиварку или в нее же, но на промасленную бумагу, смазать их яйцом, столовой вилкой сделать геометрические рисунки и готовить в режиме «Выпечка» 30 минут или на решетке в режиме «Варка на пару» 40 минут (чем крупнее пряники, тем больше нужно времени на пропекание).

Готовые пряники можно смазать сверху вареньем или медом.

Мятные пряники

Ингредиенты

2 стакана муки,
1 стакан сахара,
8 капель мятного масла,
1 яйцо,
100 мл молока,
сода.

Приготовление

На разделочную доску горкой насыпать просеянную муку, добавить к ней соду на кончике ножа и мятное масло. В молоке развести яйцо. Муку собрать горкой, в середине ее сделать углубление, высыпать туда сахар и осторожно влить молоко, разведенное яйцом. Замесить негустое тесто. Слепить из него продолговатые батончики, разрезать их на равные кусочки, обвалять в муке и придать им круглую форму. Положить пряники в смазанную маслом мультиварку или в нее же, но на промасленную бумагу, и готовить в режиме «Выпечка» 30 минут или на решетке в режиме «Варка на пару» 30 минут. Можно добавить в тесто измельченную свежую мяту.

Медовый пряник

Ингредиенты

200 г муки,
120 г сахара,
1 ч. л. сливочного масла,
120 г меда,
сода.

Приготовление

Сахар смешать с медом, прибавить соду на кончике ножа и осторожно развести сладкую смесь стаканом кипящей воды. Для аромата можно добавить немного измельченной лимонной цедры. В миску просеять муку и подлить к ней, размешивая, сладкую смесь. Чашу мультиварки смазать маслом, вылить в нее приготовленную массу и готовить на режиме «Выпечка» 30 минут, потом можно минут на 10–15 оставить в режиме «Подогрев».

Готовый пряник можно теплым разрезать на маленькие пряники.

Изюмные пряники

Ингредиенты

200 г муки,
120 г сахара,
1 ч. л. сливочного масла,
120 г меда,
1 стакан изюма,
сода.

Приготовление

Сахар смешать с медом, прибавить соду на кончике ножа и осторожно развести сладкую смесь стаканом кипящей воды. Для аромата можно добавить немного измельченной лимонной цедры. Стакан изюма перебрать, промыть и положить в жидкость. В миску просеять муку и подлить к ней, размешивая, сладкую смесь.

Готовое тесто раскатать в шарики величиной с грецкий орех. Выкладывать в смазанную маслом чашу мультиварки, немного приплющивая. Выпекать в режиме «Выпечка» 15–20 минут.

Коврижка

Ингредиенты

1,5 стакана муки,
0,5 стакана молока,
0,5 стакана сахара,
0,5 стакана меда,
1 ч. л. сливочного масла,
1 яйцо,
0,5 ч. л. соды.

Приготовление

Просеять муку, положить в нее яйцо, сахар, разогретый мед и теплое молоко. Хорошенько размешать и добавить в тесто соду. При желании на этом этапе можно положить гвоздику, корицу, ваниль или другие ароматизаторы. Можно даже добавить цукаты. Тесто вымесить до густоты сметаны, выложить в смазанную маслом мультиварку и готовить на режиме «Выпечка» 40 минут. Когда коврижка остынет, посыпать ее сахарной пудрой или разрезать вдоль на две части и смазать фруктовым пюре.

Сахарные коржики

Ингредиенты

2,5 стакана сахара,
150 мл воды,
100 г сливочного масла,
0,5 ч. л. соды,
4 стакана муки.

Приготовление

1,5 стакана сахара всыпать в воду в кастрюльке и довести до кипения, снять пену, положить масло, размять его и охладить смесь до комнатной температуры. К полученной массе добавить смешанную с содой муку и замесить не очень крутое тесто. Положить его на посыпанную мукой доску, раскатать слоем 5–6 мм и равномерно посыпать слой теста сахарным песком, прижать его к тесту рифленой скалкой. Вырезать коржики, положить их в смазанную маслом мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 30 минут.

Коржики с маком

Ингредиенты

250 г муки,
1 ст. л. сливочного масла,
100 г сахара,
2 яйца,
10 г мака.

Приготовление

Желтки растереть со сливочным маслом, прибавить сахар, мак, муку и густо замесить. Дать тесту час постоять, после чего раскатать толщиной 1 см. Вырезать рюмкой кружочки, положить на промасленную бумагу в мультиварку, наколоть вилкой и готовить 20 минут в режиме «Выпечка».

Пирожные «Грибы»

Ингредиенты

2,5 стакана сахара,
200 г сливочного масла,
2 стакана муки,
1 яйцо,
200 г сметаны,
соль,
сода на кончике ножа,
3 ст. л. воды,
какао-порошок,
измельченные орехи или мак.

Приготовление

Растереть 2 стакана сахара с яйцом, добавить масло, сметану, соль, соду, муку (количество муки можно варьировать, тесто не должно быть слишком крутым). Тесто скатать в колбаску и нарезать на кусочки. Из них скатать шарики и, приплюснув с одной стороны, положить на промасленную бумагу в мультиварку – это будут шляпки грибов. Для ножек сделать небольшие тонкие колбаски и тоже положить выпекаться. Делать это 15 минут в режиме «Выпечка». Остальной сахар в кастрюльке прокипятить с водой до получения густого сиропа. В готовой шляпке сделать небольшую ямку, капнуть сиропом и вклеить ножку. Низ ножки обмакнуть в сироп и посыпать толчеными орехами или маком.

В оставшийся сироп положить какао. Когда грибок подсохнет, обмакивать шляпки в этот сироп и тоже подсушить.

Пирожное «Корзиночка»

Ингредиенты

2 стакана муки,
150 г сахара,
150 г сливочного масла,
2 яйца.

Приготовление

Муку перемешать с сахаром, добавить нарезанное кусочками масло и яйца и замесить тесто. Раскатать его пластом толщиной 0,5 см, вырезать кружочки немного большего размера, чем металлическая формочка для корзиночек. На формочку положить кружочек теста и вдавить его, края подровнять. Формочки с тестом поставить на дно мультиварки и запекать в режиме «Выпечка» 15 минут.

Готовые корзиночки вынуть из формочек и заполнить начинкой по желанию.

Домашние трюфели

Ингредиенты

250 г сахара,
5 ст. л. молока или сливок,
80 г сливочного масла,
100 г какао,
120 г сухого молока (или смеси «Малютка»),
1 яичный белок,
1 ст. л. сахарной пудры,
1 ст. л. измельченных орехов.

Приготовление

На слабом огне растопить сахар в сливках и, помешивая, прокипятить 3 минуты. Снять с огня и в горячую массу, размешивая, добавить масло, какао, сухое молоко, перемешать и влить взбитый в крепкую пену белок. 10 минут растирать до получения однородной массы. Для остывания массу поставить на 30 минут в теплое место (на край плиты).

За это время из сахарной пудры, оставшегося какао и толченых орехов приготовить посыпку. Загустевшую массу остужать минут 15 в прохладном месте до получения пластичной массы. Затем брать массу чайной ложкой и, помогая ножом, лепить каждую конфету отдельно и сразу обвалять в посыпке. Убрать в холодильник для полного остывания.

Внутрь конфеты можно поместить орешек, вишенку из варенья, чернослив, изюм.

Безе

Ингредиенты

5 белков,
150 г сахара,
соль.

Приготовление

Отделить белки от желтков, поставить на полчаса в холодильник. Потом взбивать, лучше миксером, потому что потребуется взбивать до стойкой пены. Во время взбивания постепенно подсыпать сахар и соль. Когда масса станет белой и устойчивой, мультиварку смазать маслом и выкладывать безе ложкой или кондитерским мешком. Готовить на программе «Выпечка» 30 минут, а потом еще 10 минут держать пирожные под закрытой крышкой, чтобы они не опали.

Снежки из яблок

Ингредиенты

4 яблока,
4 ст. л. сахара,
4 белка,
2 стакана молока или воды.

Приготовление

Яблоки помыть, разрезать на 4 части, вырезать сердцевину, положить на решетку, в мультиварку налить воду по инструкции, выставить режим «Варка на пару» на 30 минут. Готовые яблоки без кожуры размять в пюре. Охлажденные белки взбивать миксером до крепкой пены, по частям добавляя сахар, а потом и яблочное пюре. Массу взбивать до тех пор, пока она не станет светлой и пышной. Ложкой опускать снежки в кипящую воду или молоко (режим «Варка» или «Варка на пару») и варить 2–3 минуты.

Снежки с молочным кремом

Ингредиенты

3 яйца,
2 стакана молока,
1 ч. л. крахмала,
100 г сахарной пудры,
2 ст. л. сахара.

Приготовление

Охлажденные белки миксером взбить в стойкую пену, потом, не взбивая дальше, осторожно примешать к ним сахарную пудру. Довести молоко до кипения в мультиварке при открытой крышке. Комочки взбитых белков осторожно опускать столовой ложкой в очень горячее (но не кипящее) молоко так, чтобы они не касались друг друга. Дать молоку со снежками закипеть, практически тут же вынуть их шумовкой и выложить на сито или бумажное полотенце, чтобы обсохли. Мультиварку выключить и молоко немного остудить. Желтки растереть с сахаром, прибавить крахмал, размешать в молоке и снова включить мультиварку в режим «Суп» или «Варка». Соус постоянно помешивать, пока не загустеет. При подаче снежки можно опустить в этот теплый соус.

Можно сделать шоколадный соус, прибавив в молоко 30 г тертого шоколада или 1 чайную ложку растворимого какао.

Творожное печенье

Ингредиенты

250 г творога,
250 г сливочного масла,
2,5 стакана муки,
соль.

Приготовление

Творог и мягкое масло тщательно перемешать, добавить муку с солью, вымешать, раскатать в тонкую лепешку, нарезать из нее небольшие квадратики, звездочки или другие фигурки по желанию. Выложить в смазанную маслом мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 15–20 минут.

Овсяное печенье

Ингредиенты

80 г овсяных хлопьев,
100 г сахара,
100 г муки,
50 мл воды (или молока),
2 ст. л. растительного масла,
2 ст. л. изюма,
2 ст. л. измельченных орехов,
1 ч. л. соды.

Приготовление

Овсяные хлопья смешать с сахаром, добавить несколько ложек воды (или молока), чтобы смесь стала слегка влажной и могла набухнуть (хватит 30 минут). Изюм промыть. Если он твердый, то залить кипятком на полчаса, потом воду слить, изюму дать обсохнуть. В набухшие хлопья добавить растительное масло, орехи и изюм. Все тщательно перемешать. Добавить гашеную уксусом соду, а потом подсыпать муку и замесить некрутое тесто. Мультиварку смазать сливочным маслом, делать печенье произвольной формы и укладывать на дно. Готовить на режиме «Выпечка» по 20 минут с каждой стороны.

Сладкая запеканка из овсяных хлопьев

Ингредиенты

150 г овсяных хлопьев,
2 стакана молока,
100 г сливочного масла,
0,5 стакана сахара,
3 ст. л. какао,
3 яйца,
0,5 стакана измельченных орехов.

Приготовление

Хлопья залить горячим молоком. Масло, сахар, яичные желтки взбить, добавить какао и орехи. Последней ввести набухшие хлопья (они должны впитать все молоко). Яичные белки взбить в густую пену, осторожно соединить с массой, выложить все в смазанную сливочным маслом мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 40 минут. Возможно также готовить на пару в силиконовой миске или на фольге на решетке. Запекать 40–50 минут в режиме «Варка на пару».

Шоколадная паста

Ингредиенты

700 г сахара,
1 ч. л. растворимого кофе,
7 ст. л. какао,
9 ст. л. муки,
200 г сливочного масла,
1 л молока.

Приготовление

В мультиварку положить сахар, кофе, какао и муку, перемешать, выставить режим «Выпечка» на 40 минут, влить молоко и нагревать, постоянно перемешивая силиконовой лопаткой. Масло нарезать кусочками и положить туда же, чтобы оно растворялось. Не прекращая помешивать, кипятить 5–7 минут. Густоту пасты можно регулировать количеством муки. Через 7 минут можно выключить мультиварку, немножко остудить пасту и переложить в банку или в емкость, в которой она будет подаваться.

Яблочно-морковные котлетки

Ингредиенты

4 морковки,
4 яблока,
50 г сахара,
60 г панировочных сухарей,
60 г сливочного масла,
100 мл молока,
1 яйцо,
50 г манки,
2 ст. л. растительного масла,
соль.

Приготовление

Яблоки, очистив от кожуры и семян, натереть на крупной терке, а морковь – на мелкой. В мультиварке разогреть молоко на режиме «Суп» или «Тушение», добавить сливочное масло и морковь и тушить 5 минут. Потом добавлять яблоки, манку, соль и сахар, постоянно помешивать и тушить еще 5 минут. Выложить массу в миску, остудить, вбить яйцо и хорошенько размешать. Слепить котлетки, обвалять в панировочных сухарях и жарить в масле на режиме «Выпечка» или «Жарка» по 5 минут с каждой стороны.

Печеные яблоки

Ингредиенты

4 яблока,

100 г сахара,

100 г брусники.

Приготовление

Яблоки вымыть, вырезать сердцевину и уложить в мультиварку на промасленную бумагу или в формочки. Серединки яблок заполнить вымытыми и обсушенными ягодами брусники, смешанными с сахаром. Готовить на режиме «Выпечка» 20 минут.

Начинка у яблок может быт самая разная, главное только, чтобы она не была очень жидкая, иначе растечется. В варенье или ягоды можно добавлять крахмал для загустения.

Яблочно-манный мусс

Ингредиенты

3 яблока,
3 стакана воды,
3 ст. л. сахара,
3 ст. л. манки.

Приготовление

Яблоки разрезать на 4 части, вырезать сердцевину. В мультиварку налить воду, выставить режим «Суп» или «Тушение» и варить яблоки минут 15. Потом яблоки вынуть шумовкой, а в воду засыпать манку и варить до готовности. Яблоки размять в пюре, добавить в них сахар и взбивать, пока мусс не станет пышным и белым. Потом добавить в него манную кашу, хорошенько взбить до пышности (можно миксером) и поставить в холодильник.

Яблочный мусс с желатином

Ингредиенты

3 яблока,
100 г сахара,
1,5 стакана воды,
15 г желатина,
1,5 ч. л. лимонного сока.

Приготовление

Яблоки хорошо вымыть и очистить от кожуры. В мультиварку налить воду, опустить кожуру и варить ее на режиме «Суп» 15–20 минут. Замочить желатин в половине стакана холодной воды на 1 час. Отвар процедить через сито в миску, добавить в него сахар, размешать до полного растворения, потом добавить разбухший желатин в теплый отвар и размешивать, пока он весь не разойдется (можно отвар немного подогреть, постоянно его помешивая), потом влить лимонный сок. Яблоки натереть на терке и опустить в немного охлажденный отвар, взбить миксером до густоты сметаны, затем мусс разлить в формы и охладить.

Банановo-шоколадный мусс

Ингредиенты

2 банана,
1 ч. л. лимонного сока,
75 г горького шоколада,
100 мл молока.

Приготовление

Бананы размять, добавить лимонный сок. Растопить шоколад в молоке в мультиварке на программе «Тушение», остудить и смешать с бананами. Охлаждать мусс в холодильнике несколько часов.

Шоколадный мусс

Ингредиенты

100 г шоколада,
2 стакана молока,
1 стакан сливок,
100 г сахара,
4 яйца,
2 ч. л. желатина,
1 стакан воды.

Приготовление

Замочить желатин в холодной воде. Шоколад натереть на терке, яйца растереть с сахаром. Шоколад и яйца соединить, добавить молоко, размешать и вылить в чашу мультиварки. Поставить режим «Тушение». Варить, помешивая, пока не получится гладкая, ровная масса. Добавить распущенный желатин, размешать, перелить в другую посуду из мультиварки, там масса будет остывать. В это время взбить миксером густые сливки. Когда шоколадная масса станет застывать, начать взбивать ее миксером, добавляя небольшими порциями взбитые сливки, и взбивать до тех пор, пока мусс не загустеет. Выложить его в форму, в которой он будет подаваться, и поставить в холодильник.

Мусс из манки и малины

Ингредиенты
400 г малины,
300 мл воды,
2 ст. л. манки,
сахар по вкусу.
Приготовление
Из малины отжать сок, поставить в холодильник. Отжатые ягоды залить водой и в мультиварке на программе «Суп» довести до кипения, варить минут 10, потом процедить. Отвар вернуть в мультиварку, добавить в него сахар, снова вскипятить, тонкой струйкой всыпать, непрерывно помешивая, манную крупу, проварить до готовности манки, иногда помешивая, программу выключить. Перелить мусс в миску. Когда остынет, добавить сок из холодильника и взбить миксером или венчиком, чтобы объем увеличился в 2–2,5 раза. Разложить в вазочки или бокалы, украсить ягодами.

Абрикосовый десерт

Ингредиенты

400 г абрикосов,
2 ст. л. сахара,
2 стакана воды,
сливки по вкусу.

Приготовление

Абрикосы вымыть, разрезать на 4 части и удалить косточки. Переложить абрикосы в мультиварку, добавить сахар, налить воду и варить 15 минут (программа «Суп»), постоянно помешивая. Затем абрикосы вынуть из компота, протереть через сито или взбить миксером и убрать в холодильник на полчаса. Когда смесь охладится, смешать со сливками, взбить миксером и сразу же подавать.

Желе из абрикосов

Ингредиенты

12 абрикосов,
1 стакан воды,
3 ст. л. сахара,
3 ч. л. желатина.

Приготовление

Абрикосы вымыть, разрезать на 4 части и удалить косточки. Переложить абрикосы в мультиварку, добавить сахар, налить воду и варить 15 минут (программа «Суп»), постоянно помешивая.

Затем абрикосы вынуть из компота, протереть через сито или взбить миксером, смешать с сиропом, в котором они варились. Желатин распустить в небольшом количестве холодной воды и влить, помешивая, в абрикосовое пюре. Желе остудить и поставить в холодильник на 2–3 часа для застывания.

Заварной крем

Ингредиенты
500 мл молока,
100 г сахара,
4 яйца,
цедра с 1 лимона.
Приготовление

Молоко налить в мультиварку, выставить режим «Суп» или «Тушение» и готовить с открытой крышкой. В молоко добавить лимонную цедру и сахарный песок и кипятить 15 минут, снять с огня и процедить. Взбить 1 белок в крепкую пену и соединить с 4 слегка растертыми желтками. В яичную смесь небольшими порциями подливать, помешивая, теплое молоко. Затем смесь снова вылить в мультиварку и выставить режим «Подогрев». Нагревать, помешивая, пока крем не начнет густеть (до кипения не доводить). Загустевший крем перелить из мультиварки в форму и остудить.

Если этот крем заморозить, получится мороженое.

Шоколадный крем

Ингредиенты

2 стакана молока,
100 г шоколада,
2 ст. л. манки,
2 ч. л. какао,
2 ст. л. сахара.

Приготовление

В мультиварку вылить молоко, на режиме «Суп» довести до кипения и всыпать, помешивая, натертый шоколад, какао, сахар и манную крупу. Смесь кипятить при открытой крышке, помешивая, 20 минут. Вылить в фарфоровую чашку и остудить.

Лимонный крем

Ингредиенты

1 л молока,
4 ст. л. сахара,
4 ст. л. муки,
1 лимон.

Приготовление

В муку влить столько молока, чтобы, размешав, получить жидкое тесто. Оставшееся молоко налить в мультиварку, положить в него мелко нарезанную лимонную цедру и вскипятить на режиме «Суп» при открытой крышке. Потом молоко процедить через ситечко, цедру вынуть, в молоко добавить сахар и влить, помешивая, разведенную муку. Смесь залить обратно в мультиварку и на режиме «Подогрев» (или в режиме «Мультиповар» выставить самую маленькую температуру) варить, помешивая, до сильного загустения. Потом выложить в формочки, смоченные холодной кипяченой водой, дать остыть и убрать в холодильник.

Перед подачей формочку следует на несколько минут опустить в горячую воду, после чего вытряхнуть содержимое на тарелку.

Сгущенное молоко

Ингредиенты

2 стакана молока,

2 стакана сахара,

2 стакана сухого молока.

Приготовление

Все смешать, размешивая венчиком или миксером на низких оборотах (взбивать не надо) до полного растворения сахара. Перелить в мультиварку, выставить режим «Тушение» на 1 час. Если выставить время больше, то молоко будет темнее, с увеличением времени тушения получится вареная сгущенка.

Лимонные жевательные конфеты

Ингредиенты

100 г сахара,
2 ст. л. воды,
15 г желатина,
сок из одного лимона,
цедра апельсина,
2 ст. л. сахарной пудры.

Приготовление

В мультиварку положить сахарный песок и воду и довести до кипения на режиме «Подогрев» или другом режиме с самым маленьким нагревом, постоянно помешивая. В миске развести желатин в теплой воде и добавить в мультиварку. Варить все еще 15 минут, постоянно помешивая. Добавить свежевыжатый лимонный сок и апельсиновую цедру и варить еще 5 минут. Тщательно смазать противень или другую плоскую поверхность сливочным маслом. Полученную массу вылить туда и оставить на 3 часа. Ножницы смазать сливочным маслом. Разрезать тягучую массу на небольшие кусочки и слепить из них шарики. Обвалять в сахарной пудре.

Помадка с орехами

Ингредиенты

150 г коричневого сахара,
100 г белого сахара,
120 г сметаны,
1 ч. л. ванилина,
220 г очищенных грецких орехов.

Приготовление

В мультиварку положить коричневый и белый сахар со сметаной и варить на самом малом нагреве в режимах «Мультиповар», «Подогрев» или «Тушение» при открытой крышке. Когда масса хорошо прогреется, перелить ее в миску, взбивать до загустения миксером, постепенно добавляя ванилин. В помадку добавить поломанные орехи (сильно измельчать не надо) и хорошенько их размешать. Затем выложить кусочки помадки на пергамент и остудить до комнатной температуры.

Десерт из чернослива

Ингредиенты

100 г чернослива,
5 ст. л.сахара,
1 ч. л. крахмала,
половина лимона,
4 яйца.

Приготовление

Чернослив тщательно вымыть, залить стаканом воды и оставить на 10–12 часов. Потом извлечь косточки и варить чернослив в той же воде в мультиварке на режиме «Суп» с добавлением 4 столовых ложек сахара и лимонного сока. Когда разварится, вынуть шумовкой, а в сироп влить разведенный крахмал и сварить кисель. Его перелить из мультиварки. Чернослив протереть через ситечко. Взбить миксером в крепкую пену белки яиц с оставшимся сахаром. Пюре из чернослива соединить с белками, ложкой выкладывать снежки на промасленную бумагу в мультиварку и быстро запечь в режиме «Выпечка» (20 минут). Крышку сразу не открывать, оставить снежки остывать прямо в ней 15 минут. Подавать с киселем из чернослива.

Глазированный изюм

Ингредиенты

200 г шоколада,
200 г сгущенного молока без сахара,
200 г изюма.

Приготовление

Изюм хорошенько промыть. Если он жесткий, то замочить его в кипятке и держать там, пока вода не остынет. Потом воду слить, изюм обсушить (можно выложить на бумажное полотенце). Растопить в мультиварке на режиме с низкой температурой (можно использовать режим «Подогрев» или «Мультиповар» с минимальной температурой) шоколад со сгущенным молоком, постоянно помешивая лопаткой. После того, как масса станет однородной, перелить ее в миску, добавить в смесь подготовленный изюм (можно и орехи), равномерно перемешать. Используя чайную ложку, выложить массу на пергамент, выложенный на твердую поверхность, и оставить до загустения.

Шоколадные трюфели

Ингредиенты

200 г шоколада,
100 мл сливок,
100 г сливочного масла,
порошок какао или сахарная пудра для обваливания.

Приготовление

Растопить шоколад на режиме с самой низкой температурой (выставить в «Мультиповаре» или использовать «Подогрев»), добавить к нему сливки и размешать. Прогреть, но до кипения не доводить. Смесь перелить в миску, взбить венчиком. Постепенно добавить масло и получившуюся массу поставить в холодильник на несколько часов, пока не затвердеет. Из этой массы скатать шарики, выложить на пергамент и поставить охлаждаться на час. Обвалять шарики в сахарной пудре или порошке какао.

Постный апельсиновый пирог

Ингредиенты

1 апельсин,
150 г сахара,
2 ст. л. растительного масла,
1 ч. л. чайной заварки,
1,5 стакана муки,
1 ч. л. соды,
100 мл кипятка,
2 ст. л. густого варенья.

Приготовление

Чай заварить в кипятке. Смешать варенье, сахар и растительное масло. Апельсин очистить, разрезать на кусочки, вынуть косточки. Добавить в сладкую смесь, перемешать и туда же влить чай. Потом всыпать стакан муки и все хорошенько размешать. В оставшуюся муку добавить соду, перемешать, потом всыпать в тесто. Тесто получается как густая сметана. Вылить его в мультиварку и готовить на режиме «Выпечка» 45 минут.

Джем из кабачков и цитрусовых

Ингредиенты

400 г кабачков,
1 стакан сахара,
1 апельсин,
1 лимон.

Приготовление

Молодой кабачок натереть на терке. Если он водянистый, то можно отжать. Лимон и апельсин нарезать на куски. Если цедра не толстая, то вместе с цедрой, миксером взбить их в пюре. Кабачок и цитрусовые выложить в чашу мультиварки, засыпать сахаром и готовить в режиме «Выпечка» 20 минут при открытой крышке. Затем выставить режим «Тушение» на 2 часа.

Яблочное повидло с апельсинами

Ингредиенты

4 апельсина,
6 яблок,
500 г сахара,
1 лимон.

Приготовление

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать на небольшие дольки. Апельсины также очистить, разделить на дольки, и их разрезать пополам. Выбрать косточки. Лимон вымыть. Если цедра толстая, то ее срезать, тонкую можно оставить и нарезать лимон на кусочки. Все нарезанные фрукты выложить в мультиварку, засыпать сахаром (перемешивать не надо), закрыть крышку и выставить режим «Тушение» на 2 часа. В процессе готовки можно несколько раз перемешать. Поскольку апельсин не разваривается, то готовое повидло можно взбить миксером, а можно оставить апельсиновые кусочки как есть.

Готовое повидло можно хранить в холодильнике или разлить по простерилизованным банкам и закатать.

Вишневое варенье

Ингредиенты

1 кг вишни,
1 кг сахара,
100 мл воды.

Приготовление

Вишню вымыть и дать стечь воде. У вишни удалить косточки. В мультиварку налить воду и высыпать сахар, на режиме «Варка» довести воду до кипения, чтобы получился сироп. Выложить в сироп вишню и включить режим «Тушение» на 1 час. Варенье регулярно помешивать и снимать пенку.

Горячее варенье разлить по банкам и закатать.

Клубничное варенье

Ингредиенты

1 кг клубники,
1 кг сахара,
100 мл воды.

Приготовление

Ягоды клубники тщательно перебрать и вымыть. Положить клубнику в мультиварку, засыпать сахаром и добавить воду. Если ягоды очень сочные, то можно обойтись без воды. Закрыть крышку и выставить режим «Тушение» на 1 час. Временами варенье перемешивать и регулярно снимать пенку. Горячее варенье разлить по банкам и закатать. Если варенье будет храниться в холодильнике, то его можно не закатывать.

Абрикосовое варенье

Ингредиенты

1 кг абрикосов,
500 г сахара,
1 лимон.

Приготовление

Из лимона выдавить сок. Абрикосы вымыть, удалить косточки. Сложить абрикосы (половинками или нарезанные) в мультиварку, добавить лимонный сок и сахар. Выставить режим «Тушение» или «Выпечка» на 1 час. При режиме «Выпечка» крышку не закрывать. Временами варенье надо помешивать.

Горячее варенье разлить в простерилизованные банки и закатать.

Малиновое варенье

Ингредиенты

1 кг ягод малины,

1 кг сахара.

Приготовление

Ягоды малины перебрать и высыпать в мультиварку. Добавить сахар. Выставить режим «Тушение» на 1 час. За это время несколько раз перемешать. Сразу после окончания программы разлить варенье по простерилизованным банкам и закатать.

Варенье из дыни и лимонов

Ингредиенты

1,5 кг дыни,
1 кг сахара,
1 лимон,
100 мл воды,
специи по вкусу.

Приготовление

Лимон вместе с цедрой (если она не толстая и не жесткая) нарезать кружочками или дольками, выбрать косточки. Дыню очистить и нарезать кусочками. Вполне можно на варенье брать безвкусную дыню, которую не хочется есть «прямо так». Дыня очень хорошо впитывает вкусы. В чашу мультиварки засыпать сахар, добавить воду и лимон и варить на режиме «Варка на пару» до полного растворения сахара. Потом добавить дыню и варить на том же режиме до закипания. После этого поменять режим на «Тушение» на 1 час.

Напитки

Какао

Ингредиенты

4 ст. л. порошка какао,
2 стакана молока,
сахар.

Приготовление

Молоко налить в мультиварку и включить режим «Варка». Когда молоко станет теплым, отлить несколько ложек молока в кружку, добавить к нему какао и сахар по вкусу и размешать, чтобы не было комочков. Какао можно размешивать и в холодном молоке, но тогда оно растворяется гораздо хуже. Влить смесь в горячее молоко, хорошенько размешать и готовить на этом же режиме 15 минут.

Второй вариант: готовить в мультиварке, но на режиме «Варка на пару», а когда молоко закипит и в него будут добавлены все ингредиенты, поменять режим на «Подогрев» и оставить на 15 минут.

Третий вариант: смешать холодное молоко с какао и сахаром, вылить в мультиварку и поставить режим «Тушение» на 40 минут.

Йогурт

Ингредиенты

2 л молока средней жирности,
500 г 10 %-ных сливок,
1 баночка йогурта без добавок.

Приготовление

Молоко залить в чашу мультиварки, добавить сливки. Включить программу «Суп» или «Тушение» и нагревать при открытой крышке, постоянно помешивая. Когда появятся пузырьки в молоке (то есть оно почти закипит), мультиварку выключить и молоко охладить до 40 °С.

Добавить в теплое молоко йогурт из банки, перемешать, закрыть крышку и включить «Подогрев» на 1 час.

Потом оставить будущий йогурт в выключенной мультиварке на 6 часов. Если его открыть через три часа, то он будет тоже йогурт, но жидкий, питьевой. Через 6 часов он станет густой. В готовый йогурт добавить сахар по вкусу или любые сладкие добавки, включая кусочки фруктов, изюм, шоколад и т. п. Очень полезен йогурт с зернами или хлопьями.

Топленое молоко и ряженка

Ингредиенты

1 л молока,

3 ст. л. сметаны.

Приготовление

Налить молоко в чашу мультиварки, включить режим «Тушение» на 6 часов. В итоге получается топленое молоко.

Чтобы получилась ряженка, стакан молока из мультиварки отлить и в нем, теплом, не горячем, размешать сметану. Затем вернуть эту смесь в мультиварку. Чем больше жирность сметаны, тем гуще будет ряженка. Крышку закрыть и включить режим «Подогрев» на 30 минут. Потом режим выключить и все оставить в закрытой мультиварке на 6 часов.

Взвар из сушеных яблок

Ингредиенты

2 стакана сухофруктов,
100 г сахара,
3 л воды,
специи по вкусу.

Приготовление

Сухофрукты тщательно промыть, выложить в мультиварку, добавить сахар (количество сахара можно варьировать), сразу же положить специи по вкусу: корицу, гвоздику, семена ванили и т. п. Залить водой, выставить режим «Варка на пару» на 30 минут, чтобы вода долго не кипела, а потом режим выключить и оставить взвар под закрытой крышкой настаиваться на 6–8 часов (на ночь). По желанию в готовый взвар можно добавлять и мед.

Кисель из разных ягод

Ингредиенты

1 стакан малины,
1 стакан клубники,
3 яблока,
3 ст. л. крахмала,
100 г сахара,
2 л воды.

Приготовление

Яблоки помыть и очистить от кожуры и сердцевинок, нарезать на дольки. Малину и клубнику перебрать и промыть. Все фрукты выложить в чашу мультиварки. Залить фрукты горячей водой и сразу добавить сахар. Выставить режим «Варка на пару» и довести до кипения. Крахмал развести в воде, тщательно разбить комки и тоненькой струйкой влить в кипящий компот, активно размешивая. Кипятить еще пару минут, потом режим выключить и оставить кисель настаиваться под крышкой.

Клюквенный кисель

Ингредиенты

100 г клюквы,
1 ст. л.крахмала,
3 ст. л. сахара,
3 стакана воды.

Приготовление

Клюкву перебрать, вымыть, обдать на сите кипятком, размять ложкой; размятые ягоды положить в марлю и отжать сок. Посуду с соком закрыть крышкой и убрать в прохладное место. Оставшиеся выжимки положить в мультиварку, залить горячей водой и довести до кипения на режиме «Варка» или «Варка на пару». Долго кипятить не надо, почти сразу режим выключить, а отвар процедить через сито. Полстакана отвара остудить и развести в нем крахмал, остальной отвар вернуть в мультиварку, добавить в него сахар и довести до кипения, чтобы сахар полностью растворился. Когда кисель закипит, влить в него, помешивая, разведенный крахмал, дать один раз вскипеть и сейчас же перелить в фарфоровую посуду, помешивая, чтобы не образовалась пенка. Кода кисель немного остынет, вмешать в него сырой сок.

Кисель из моркови

Ингредиенты

2 морковки,
1 ст. л. сахара,
1 ст. л.крахмала,
1 л воды,
1 ст. л. лимонного сока.

Приготовление

Морковь почистить, натереть на терке, перемешать с сахаром и оставить на 15 минут. Отжать сок, а выжимки положить в мультиварку, залить водой и варить 10 минут в режиме «Варка», «Суп» или «Варка на пару». Потом всю массу перелить в миску, взбить блендером в пюре и добавить разведенный крахмал. Вернуть в мультиварку и на любом режиме довести до кипения и проварить буквально 3 минуты. Остудить, влить морковный и лимонный соки и перемешать.

Кисель из тыквы

Ингредиенты

1 кг тыквы,
1 ст. л. сахара,
1 ст. л.крахмала,
1 л воды,
корица или кардамон по вкусу.

Приготовление

Тыкву натереть на терке, отжать сок и смешать его с водой. Крахмал развести в половине стакана холодной воды. Сок с водой вылить в мультиварку, поставить режим «варка на пару» и довести до кипения. Добавить сахар (можно положить и больше, по вкусу) и варить 10 минут, потом при непрерывном помешивании влить разведенный крахмал, тогда же добавить специи по вкусу, еще раз довести до кипения и оставить настаиваться под закрытой крышкой.

Молочный кисель

Ингредиенты

1 л молока,
4 ст. л. сахара,
5 ч. л. крахмала.

Приготовление

3 стакана молока вылить в мультиварку и включить режим «Тушение» на 15 минут. В оставшемся молоке хорошенько размешать до полного растворения сахар и крахмал и тонкой струйкой влить в кипящее молоко. Проварить 5 минут, не переставая мешать, потом программу выключить. Если оставить кисель остывать под закрытой крышкой, он станет более густой.

Молочно-фруктовый кисель

Ингредиенты

300 г абрикосов или других фруктов,
60 г крахмала,
400 мл молока,
400 мл воды.

Приготовление

Молоко вылить в мультиварку, добавить 300 мл воды и сахар и нагревать в режиме «Варка» или «Варка на пару». Крахмал развести в оставшейся части воды и медленно вылить в кипящее молоко, непрерывно помешивая до загустения. Снять с огня и немного остудить. В теплый молочный кисель добавить пюре из абрикосов или других фруктов и хорошенько перемешать до полностью однородной массы.

Кисель из молока и кураги

Ингредиенты

300 г кураги,
300 г сахара,
2 л молока,
1 стакан воды,
3 ст. л. крахмала.

Приготовление

Курагу перемыть, сложить в мультиварку, залить водой, чтобы она только покрывала ее, и выставить программу «Тушение» на 30 минут. Готовую курагу вместе с отваром взбить блендером в пюре. Крахмал развести в стакане теплой воды. В мультиварку налить молоко, нагреть на программе «Варка на пару», добавить сахар и перемешать, чтобы он полностью растворился, выложить пюре из кураги, перемешать и оставить вариться 7–10 минут. Потом тонкой струйкой влить крахмал, все тщательно перемешать, довести до кипения и выключить программу. Можно дать настояться под крышкой, тогда кисель будет более густой.

Кисель из лимона

Ингредиенты

2 лимона,
100 г сахара,
4 ст. л. крахмала,
500 мл воды.

Приготовление

Лимоны вымыть, очистить, отжать сок. В мультиварку налить воду, в режиме «Варка на пару» или «Тушение» довести до кипения, всыпать сахар, размешать и подождать полного растворения, потом добавить половину отжатого сока, довести до кипения, влить при помешивании разведенный в небольшом количестве воды крахмал, довести до кипения, снять с огня, влить оставшийся сок, размешать, охладить.

Кисель из вишни

Ингредиенты

300 г вишни,
1 л воды,
100 г сахара,
3 ст. л. крахмала.

Приготовление

Вишню перебрать, вымыть, косточки удалить, после чего взбить ее блендером в пюре. Выложить пюре в мультиварку, добавить почти всю воду, сахар, выставить режим «Тушение» и варить 20 минут. Количество сахара будет зависеть от сладости или кислоты ягод. Потом влить крахмал, разведенный в оставшейся воде, хорошенько все перемешать, довести до кипения и выключить.

Кисель из яблок

Ингредиенты

500 мл воды,
2 яблока,
1 ст. л.крахмала,
3 ст. л. сахара.

Приготовление

Яблоки (лучше антоновку) разрезать на 4 части, вырезать сердцевину, можно очистить, положить в мультиварку, залить водой и варить 20 минут в режиме «Варка», «Варка на пару» или «Тушение». Готовые яблоки вынуть и размять в пюре. Часть отвара отлить и в нем развести крахмал, в остальной отвар добавить сахар и довести до кипения. В кипящий отвар влить, помешивая, разведенный крахмал, дать вскипеть, прибавить протертые яблоки и перемешать. Кисель оставить настаиваться в выключенной мультиварке, чтобы он остывал и густел.

Кисель из ревеня

Ингредиенты

300 г ревеня,
1 л воды,
2 ст. л.крахмала,
3 ст. л.сахара.

Приготовление

Ревень очистить (снять верхние волокна), нарезать, положить в мультиварку, залить горячей водой и варить на программе «Варка на пару» или «Тушение» 30 минут. Затем отвар процедить, четверть его отлить и в нем развести крахмал, остальной отвар вернуть в мультиварку, довести до кипения, всыпать и размешать сахар, а потом влить крахмал и хорошенько размешать. Довести до кипения, выключить программу и оставить под закрытой крышкой настаиваться.

Компот из разных ягод

Ингредиенты

1 стакан вишни,
2 яблока,
10 слив,
1 стакан малины,
100 г сахара,
1 л воды.

Приготовление

Все ягоды и яблоки вымыть, у вишен и слив удалить косточки, у яблок вырезать сердцевину, все нарезать на кусочки. Сложить в мультиварку, добавить сахар, залить водой и выставить программу «Тушение» на 1 час. Потом можно еще дать компоту настояться в режиме «Подогрев».

Компот из вишни и сливы

Ингредиенты

1 стакан замороженной вишни,
0,5 стакана замороженной сливы,
100 г сахара,
3 л воды.

Приготовление

Выложить в чашу мультиварки замороженную сливу и вишню, добавить сахар, налить воду. Выставить режим «Варка на пару» на 30 минут, а потом оставить в режиме «Подогрев» на 1 час.

Компот из сухофруктов

Ингредиенты

2 стакана сухофруктов,

4 стакана воды,

2 ст. л. сахара.

Приготовление

Сухофрукты хорошенько промыть, особенно если они куплены в магазине, выложить в мультиварку, добавить сахар, налить воду. В зависимости от желаемой крепости компота количество воды может быть разным. Так же как и количество сахара. Включить программу «Тушение» на 1 час, потом дать настояться.

Компот из яблок и мандаринов

Ингредиенты

4 яблока,
4 мандарина,
100 г сахара,
3 л воды.

Приготовление

Мандарины очистить от кожуры и белой оболочки, разделить на дольки. Яблоки вымыть, нарезать на дольки, вырезав сердцевину. В мультиварку положить яблоки, добавить сахар, налить воду и в режиме «Тушение» готовить 30 минут, потом добавить дольки мандаринов и готовить еще 30 минут. Готовый компот оставить настаиваться на 1 час в режиме «Подогрев».

Компот из шиповника и яблок

Ингредиенты

1 стакан шиповника,
4 яблока,
1 стакан сахара,
2 л воды.

Приготовление

Шиповник и яблоки вымыть, у яблок удалить сердцевину и нарезать их на дольки. Выложить все в мультиварку, добавить сахар и воду. Готовить в режиме «Тушение» 1 час, потом еще час настаивать на «Подогреве».

Компот из яблок (заготовка на зиму)

Ингредиенты

1,5 кг яблок,
250 г сахара,
1,5 л воды,
1 лимон.

Приготовление

Вымыть яблоки, очистить их от кожуры, порезать на четвертинки. Из лимона выдавить сок и полить им яблоки в миске, накрыть крышкой. В мультиварку сложить яблочную кожуру, влить воду, довести до кипения на программе «Варка на пару», всыпать сахар и варить 7–10 минут. Потом сироп перелить и процедить, кожуру выкинуть. В чистую банку сложить яблоки, влить горячий сироп, накрыть, остудить. Сироп из банки вылить в мультиварку и еще раз вскипятить на программе «Варка на пару» или «Суп». Кипящий сироп влить в банку так, чтобы он на 1 см не доставал до горлышка. Банку поставить в мультиварку с налитой водой и стерилизовать 30 минут на режиме «Подогрев», потом герметично закрыть. Хранить в темном месте.

В мультиварку лучше встают банки на 0,5 и 0,7 л.

Компот из кураги

Ингредиенты

400 г кураги,
1 стакан сахара,
2 л воды.

Приготовление

Промыть курагу и выложить в мультиварку, засыпать сахар, налить холодную воду и включить режим «Суп» на 1 час. После окончания программы оставить компот еще на час на «Подогреве», чтобы он настоялся.

Клюквенный морс

Ингредиенты

2 стакана клюквы,
1 стакан сахара,
2 л воды.

Приготовление

Клюкву перебрать, вымыть и размять. В чашу для мультиварки всыпать сахар, добавить размятые ягоды вместе с соком. Залить водой и довести до кипения на программе «Варка на пару». Кипятить буквально 3 минуты, а потом оставить под закрытой крышкой настаиваться на 3 часа (в данном рецепте мультиварка выступает как термос).

Так же делается морс из любых других ягод: брусника, смородина, малина и т. п.

Напиток морковно-апельсиновый

Ингредиенты

2 апельсина,

1 большая морковка,

2 ст. л.сахара, 1 л воды.

Приготовление

Апельсины вымыть, снять цедру, измельчить ее, положить в мультиварку, залить кипятком, добавить сахар и проварить 10 минут в режиме «Варка на пару», процедить. Из апельсинов отжать сок. Морковь тщательно вымыть, обдать кипятком, натереть на мелкой терке, отжать сок, соединить с отжатым соком из апельсина и влить в охлажденный отвар.

Напиток из чернослива

Ингредиенты

200 г чернослива,
1 л воды,
60 г меда,
1 лимон,
50 г сахара.

Приготовление

Чернослив перебрать, помыть, удалить косточки, сложить в мультиварку, залить водой и включить режим «Варка» или «Варка на пару». Довести до кипения и варить 10 минут. Еще горячий отвар слить в миску, а оставшийся в мультиварке чернослив залить небольшим количеством кипятка и припустить на режиме «Подогрев» 20 минут. Затем чернослив хорошо размять (можно перелить в миску и взбить миксером) и пюре соединить с первым отваром. Напиток заправить медом, сахаром, лимонным соком и охладить.

Напиток из моркови со специями

Ингредиенты

4 морковки,
1 л воды,
1 лимон,
150 г сахара,
5 бутонов гвоздики,
1 лимон,
корица и имбирь по вкусу.

Приготовление

Морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками. Воду вылить в мультиварку, добавить сахар и специи по вкусу, морковку и выставить режим «Тушение» на 1 час. Морковь из готового напитка можно вынуть, а в воду добавить лимонный сок по вкусу и лимонную цедру.

Вода яблочная

Ингредиенты

500 г сладких яблок,
1 лимон,
2 ст. л. сахара,
1 л воды.

Приготовление

У яблок вынуть сердцевину, нарезать ломтиками и положить в мультиварку. С лимона снять теркой цедру и прибавить к яблокам, залить водой и кипятить в режиме «Варка на пару» 30–40 минут. Оставить напиток настаиваться в режиме «Подогрев» 1 час, потом крышку открыть и воду остудить, можно сразу перелить в графин или другую емкость, добавить в нее сахар и сок лимона, размешать и поставить в холодное место.

Напиток из шиповника

Ингредиенты

200 г сухих плодов шиповника,
50 г сахара,
1 л воды.

Приготовление

Плоды шиповника перебрать, промыть холодной водой, обдать кипятком. Выложить шиповник в мультиварку, залить водой, кипятить в режиме «Тушение» или «Варка на пару» 10 минут, а потом оставить в режиме «Подогрев» на 8 часов. В готовый настой добавить сахар.

В этом случае мультиварка выполняет функции термоса.

Лимонад

Ингредиенты

3 лимона,
2 апельсина,
1 стакан сахара,
4 л воды.

Приготовление

В мультиварку высыпать сахар. Лимоны и апельсины вместе с кожурой (если она не очень жесткая) нарезать и выложить на сахар. Выставить режим «Тушение» на 40 минут. Потом влить в получившийся сироп воду (не обязательно 4 литра, сколько убирается в чашу) и оставить все под закрытой крышкой в режиме «Подогрев» на 30 минут.

В лимонад можно добавить мяту или другие травы и дать им настояться.

Банановый коктейль

Ингредиенты

500 мл молока,
2 банана,
ваниль,
50 г шоколада.

Приготовление

В чашу мультиварки налить молоко и добавить ваниль по вкусу (можно и другие специи). Подогреть молоко в режиме «Варка» или «Варка на пару». Бананы размять в пюре (можно миксером, можно и вилкой, если мягкие) и добавить к горячему молоку. Шоколад разломать на кусочки и тоже добавить к молоку, помешивать все, пока шоколад не разойдется.

Кипятить не надо, коктейль перелить в кружку и можно пить.

Абрикосовый коктейль

Ингредиенты

300 г абрикосов,
1 стакан молока,
100 г нежирных сливок,
1 стакан воды,
специи,
сахар по вкусу.

Приготовление

Абрикосы перемыть, освободить от косточек, положить в мультиварку, залить водой и разваривать в режиме «Тушение» 30 минут. Готовую массу перелить в миску и взбить блендером или просто размять. Добавить сахар и специи по вкусу, перемешать и оставить на 30–40 минут. Молоко смешать со сливками, влить в протертые абрикосы, еще раз перемешать и поставить в холодильник.